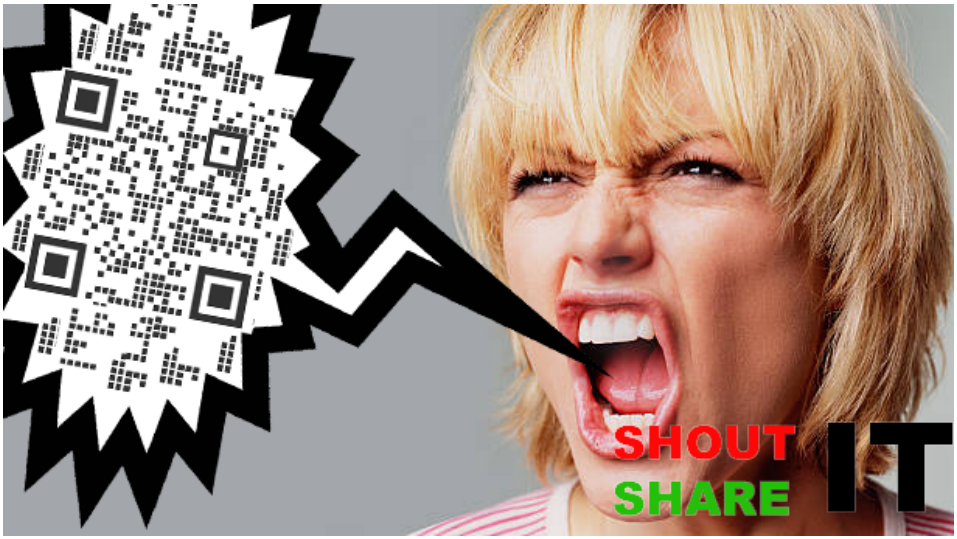
Твой бар

Елена Маслякова


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга знакомит читателя с историей возникновения различных алкогольных напитков, наиболее распространенных по всему миру. В ней приведены рецепты коктейлей, а также закусок, которые наилучшим образом подойдут к тому или иному напитку.

Книга рассчитана на массового читателя.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    - ■
  - Глава 1. История питейных традиций
    - ■ Из устья великой реки Нил (пиво)
      - ■
    - ■ Под солнечным небом Франции (коньяк)
      - ■
    - ■ Истинно русский напиток (водка)
      - ■
    - ■ Во славу Бахуса (вино)
      - ■
    - ■ Под звуки волынок (виски)
      - ■
    - ■ Кактусовый экстаз (текила, пульке)
      - ■
    - ■ Пиратские напитки (ром и джин)
      - ■
  - Глава 2. Пиво
    - ■ Виды пива
      - ■
    - ■ Технология производства
      - ■
    - ■ Техника домашнего приготовления
      - ■
    - ■ Знаменитые марки пива
      - ■
  - Глава 3. Вино
    - ■ Виды вина
      - ■
      - ■ Столовые вина
        - ■
      - ■ Десертные сладкие вина
        - ■

- Крепкие десертные вина (крепленые вина)
- Игристые вина
- Технология производства
- Техника домашнего приготовления
- Домашнее полусладкое вино
- Домашнее сладкое вино
- Знаменитые марки вин

○ Глава 4. Коньяк
- Виды коньяка
- Технология производства
- Знаменитые марки коньяка

○ Глава 5. Водка
- Виды водки
- Технология производства
- Знаменитые марки водки

○ Глава 6. Виски
- Виды виски
- Технология производства
- Знаменитые марки виски

○ Глава 7. Джин
- Виды джина
- Технология производства
- Известные марки джина

○ Глава 8. Ром
- Виды рома

- Технология производства
- Технология домашнего приготовления
- Знаменитые марки рома

- Глава 9. Наливки и настойки
  - Что такое наливка и настойка
  - Технология домашнего приготовления

- Глава 10. Ликеры и кремы
  - Что такое ликер и крем
  - Технология домашнего приготовления

- Глава 11. Коктейли
  - Любимец всех континентов (коктейль)
  - Из алкогольных напитков
    - «Вишневый с джином»
    - «Дистилленд»
    - «Кофейно-лимонный»
    - «Вишневый»
    - «Абрикосовый»
    - «Ромовый с шампанским»
    - «Апельсиновый вермут»
    - «Алычовый»
    - «Ликерный»
    - «Любительский»
    - «Сахарный»
    - «Южноамериканский»

- «Персиковый джин»
- «Розовый виски»
- «Джин с мартини»
- «Флорида спешл»
- «Мускатный»
- «Американ Лэнд»
- «Манхэттен Бич»
- «Техасский»
- «Мартини»
- «По-лондонски»
- «Клубничный ром»
- «Золотой мартини»
- «Прохладный вермут»
- «Мартини по-бостонски»
- «Итальянский»
- «Нью-Йорк»
- «Миндальный»
- «Антарктический»
- «Бриллиантовый ликер»
- «Ананасовое виски»
- «Берлинский»
- «Париж»

- «Монтана»
- «Летний»
- «Калифорнийский»
- «Кофейный бренди»
- «Северный»
- «Сахара»
- «Огайо»
- «Вашингтон»
- «Альпийский»
- «Шартрез»
- «Шоколадный ликер»
- «Кремовый»
- «Винный»
- «Манговый»

- Алкоголь плюс соки
  - «Английский»
  - Коктейль из абрикосового сока
  - «Лимонный»
  - Коктейль из смородины
  - Коктейль из плодов шиповника и яблок
  - «Сливовый»
  - «Вишенка»
  - «Вишнево-коньячный»

- «Яблочный»
- «Чайный»
- «Томатный»
- «Апельсиновый»
- «Овощной»
- «Пивной»
- «Кофейный»
- «Клубничный»
- «Черничный»
- «Брусничный»
- «Американский»
- «Гранатовый»
- «Дынный»
- «Зимний пунш»
- «Бодрость»
- «Пражский напиток»
- «Малиновый»
- «Ягодный»
- «Клюквенный»

- Алкоголь плюс воды (минеральные и лимонады)
  - «Свежесть»
  - «Маргаритка»
  - «Кюрасо»

- «Ночь»
- «Белая ночь»
- «Москва»
- «Фантазия»
- «Банкетный»
- «Парижский»
- «Для двоих»
- «Летняя жара»
- «Абрау-каберне»
- «Вишневый сад»
- «Восток»
- «Симфония»
- «Абрау-рислинг»
- «Гамма вкусов»
- «Курорт»
- «Прощание»
- «Солнечный»
- «Мечта»
- «Ковбой»
- «Английский королевский»
- «Манхэттен»
- «Белая леди»

- «Шампань-коблер»
- «Сильвия»
- Алкогольные ассорти (всякая всячина)
  - «Испанский»
  - «Гавайский классический»
  - «Абрикосовый»
  - «Оранжад»
  - «Оригинальный»
  - «Клубничка»
  - «Черносмородиновый»
  - «Особый»
  - «Дамский»
  - «Мандариновый»
  - «Яблочный джин»
  - «Тминный»
  - «Алабама»
  - «Техасский»
  - «Американ-блэнд»
  - «Вечерний»
  - «Прозрачный»
  - «Белоснежный»
  - «Цитрусовый»
  - «Малинка»

- «Лондонский»
- «Вишнево-смородиновый»
- «Морской»
- «Ананасовый»
- «Коньячный»
- «Виски»
- «Египетский»
- «Медовый»
- «Ромовый»
- «Французский»
- «Розовый»
- «Освежающий»
- «Восточный»
- «Ванильный»
- «Сахарное виски»

Глава 12. Закуски и добавки

- К пиву
  - Горячие сосиски
  - Вяленая рыба
  - Сухарики соленые
  - Соленое печенье
  - Бутерброд с творогом, килькой и сельдью
  - Бутерброд с килькой и ливерной колбасой

- Бутерброд со шпротами
- Закуска с черной икрой
- Шарики с сыром, лесными орехами и арахисом
- Закуска «Крабовая»
- Закуска из раков

- К вину
  - Устрицы
  - Мидии в майонезе
  - Осетрина по-русски
  - Рыба жареная
  - Мясные корзиночки
  - Тефтели в соусе
  - Форшмак
  - Закуска «Сырная»
  - Треска отварная
  - Шашлык с красным вином
  - Рисовая лодочка
  - Закуска «Копченая»
  - Драчена с сыром

- К коньяку
  - Кофейная добавка с черным шоколадом
  - Кофейный напиток с белым шоколадом
  - Коньячный десерт

- Десерт кофейный с корицей
- Мексиканский десерт
- Десерт терпкий
- Лимонная добавка к коньяку
- Десерт со специями и коньяком
- Винный десерт
- Добавка к коньяку с горьким шоколадом
- Десерт шоколадный

- К водке
  - Помидоры, фаршированные рыбой
  - Сельдь натуральная в молоке
  - Килька с яйцом
  - Закуска из свежей щучьей икры
  - Закуска из языка
  - Закуска «Бочонок»
  - Корзиночки с грибами
  - Закуска «Семга»
  - Закуска из мозгов
  - Закуска «Сытная»
  - Закуска «Осенняя»
  - Закуска «Шашлычная»
- К джину
  - Бутерброд с тунцом

- Свиные отбивные во фруктовом желе
- Креветки
- Фаршированная индейка
- Оливки, фаршированные сыром
- Канапе со шпротами

- К рому
  - Запеченные куриные крылышки
  - Отварная телятина
  - Канапе с кусочками курицы
  - Копченый лосось
  - Свиная шейка
- К текиле
  - Рыбное филе с айвой
  - Свиные рулеты с начинкой из цукини
  - «Гнезда» из рубленого мяса и помидоров
  - Омары под маринадом
  - Канапе с сыром
- К настойкам и наливкам
  - Печенье «Солнечное»
  - Шарики с ягодами и фруктами
  - Зефир абрикосовый
  - Тарталетки с крабами и грибами
  - Крокеты из домашней птицы
  - Закуска «Сюрприз»

- К ликерам и кремам
  - Шоколадный мусс
  - Чернослив, фаршированный яблоками
  - Ореховое печенье
  - Крем «День и ночь»
  - Пирожное «Малинка»
  - Печенье «Праздничное»
  - Пирожное «Нежность»
  - Волованы с начинкой
- Глава 13. Алкогольные мелочи
- Глава 14. Оборудование для домашнего бара
  - Стаканы
  - Фужеры
  - Бокалы
  - Стопки
  - Подносы
  - Графины
  - Ведерки для льда
  - Штопоры
  - Открывалки
- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твой бар

Введение

Какой русский человек не любит выпить? А эта книга – просто кладезь полезной информации на эту животрепещущую тему. В ней найдется множество сведений о самостоятельном домашнем изготовлении самых разнообразных спиртных напитков. Подробные рекомендации поэтапно раскроют секреты приготовления любимых русских огненных смесей, которые по качеству не будут уступать напиткам заводского производства.

Действительно, зачем тратить деньги и время на покупку этих самых напитков, если их можно изготовить в домашних условиях? Конечно, с этим будут сопряжены определенные хлопоты по поиску оборудования, закупки нужных ингредиентов и т. д. и т. п., но зато результат вознаградит все эти материальные и физические траты сторицей. Поэтому, дорогой читатель, проблему с выбором наиболее оптимального варианта действий придется решить самостоятельно.

Каждый читатель в этой книге сможет найти интересующую его информацию. К тому же читателю лично представится шанс найти все необходимые сведения для воплощения вышеперечисленных целей в жизнь и после прочтения этой книги человек станет если не докой в этом деле, то, по крайней мере, близким к такому званию.

Глава 1. История питейных традиций

Из устья великой реки Нил (пиво)

Интерес к пиву проявлялся в нашей стране издавна, однако по-настоящему мы получили возможность оценить по достоинству этот существующий уже несколько тысячелетий напиток совсем недавно. Причина ажиотажа, окружающего пиво в последние несколько лет, кроется в специально подготовленной и продуманной политике Российского государства, взявшего курс на переориентацию населения с более крепких спиртных напитков на менее крепкие (то есть с водки на пиво). Разработанный план был подкреплен мощной рекламной кампанией, а также всевозможным вспомоществованием уже имеющимся и только открывающимся предприятиям, решившим заняться производством пива.

Каждый современный человек, оказавшись поблизости от экрана телевизора и просмотрев несколько блоков с рекламными роликами в перерывах между показом какого-нибудь сериала, сможет убедиться в наличии огромного ассортимента пивных марок, имеющихся на рынке алкогольных напитков. Каких только названий не выдумано для пива, каких только находок не используется видео– и телеиндустрией для того, чтобы это пиво продать! И у телезрителя, попавшего под «артобстрел» рекламных роликов, складывается впечатление, что пиво – это напиток сугубо современный, недавно вошедший в жизнь людей, всего лишь несколько лет назад поставленный на производство.

На самом же деле это впечатление обманчиво, ведь пиво существует уже несколько тысяч лет. Как гласит легенда, впервые оно было произведено в Древнем Египте, и не кем-нибудь, а самими египетскими божествами. Действительно, если просмотреть любую книгу, посвященную древнеегипетской мифологии, сразу бросится в глаза описание того, как боги проводят свое свободное время: они отдыхают среди цветов лотоса и варят пиво, которое затем распивают для увеселения и поднятия настроения.

Из жизни великих

О «норове» русского царя Петра I ходят удивительные легенды и, кстати говоря, не безосновательно. Известно, что русский государь охотно потреблял горячительные напитки, даже устраивал специальные соревнования – кто больше выпьет. Компания для такого времяпрепровождения подбиралась далеко не царская: от именитых генералов и министров

до случайных прохожих, шутов. Победителя награждали премией и титулом самого главного «архидьякона всепьянейшего собора». Праздники превращались не просто в бурное веселье, а в настоящие кутежи. Все участники напивались так, что не помнили себя, и главное – эта русская забава затягивалась на несколько дней.

Точной датой появления пива на свет принято считать VI тысячелетие до нашей эры. Именно в это время древние египтяне, проживавшие по берегам Нила, открыли рецепт приготовления напитка, слегка пьянящего, приводящего в приятное состояние веселости и приподнятого настроения.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Было ремесло, да хмелем поросло.

Здесь можно сделать небольшое отступление и поговорить немного о том, как влияет то, что принято называть национальным характером, на блюда и напитки, этой нацией предпочитаемые. А именно, какими чертами должен обладать народ, придумавший такой напиток, как пиво. Для того же, чтобы разобраться в этом, необходимо дать характеристику самому пиву. Итак, что же оно представляет собой?

Пиво – это слабоалкогольный напиток, обладающий не только расслабляющими и веселящими свойствами, но и рядом полезных и ценных качеств, привносимых в пиво его компонентами – солодом и дрожжами. Научно доказано, что в пиве есть витамины и биологически активные вещества, способствующие улучшению пищеварения и обмена веществ. Какой же народ мог создать подобный замечательный напиток? Уж точно такой, который стремится сочетать приятное с полезным. К тому же в характере этого народа не должно быть стремлений к бурным выплескам эмоций, которые активизировались бы при помощи больших доз алкоголя.

Всеми названными чертами обладает пиво. Оно не сильно пьянит, не позволяя слишком раскрепоститься (да это и не нужно, ведь жители южных широт достаточно темпераментны сами по себе), и к тому же укрепляет здоровье.

Но вернемся к истории пива. Довольно трудно установить, как именно возник данный напиток. Однако можно предположить, что получен он был каким-нибудь жрецом, скорее всего, случайно (впрочем, как и множество других продуктов и изобретений). Возможно, исходные ингредиенты были смешаны в неподобающей пропорции или же во время варки напитка что-то

пошло не так, и на свет появилось нечто, теперь называемое пивом.

Не менее вероятно и предположение, что пиво появилось на свет благодаря проявлению любопытства какого-нибудь человека, занимавшегося приготовлением напитков (может быть, это был повар какого-нибудь первосвященника). В этом случае пиво стало не продуктом случайного соединения ингредиентов, но результатом целенаправленных попыток создать новый напиток, обладающий определенными качествами (крепостью, вкусом и т. д.). В любом случае, что бы ни предполагалось, мы должны поблагодарить оставшегося неизвестным автора пива за то, что и сегодня мы можем наслаждаться его поистине шедевральным произведением.

Необходимо упомянуть и о том, что пиво в том виде, каким мы знаем его сейчас, появилось не сразу. Так, первые варианты рецептуры его приготовления существенно отличались от тех, которыми пользуются современные пивовары. Известно, что древние египтяне сначала варили пиво без хмеля. Для вкуса и аромата они добавляли в пиво сосновые побеги и другие ароматические вещества. Подобные добавки делали пиво ароматным и сильно тонизирующим.

Алкогольные советы

Никогда не стоит употреблять алкогольные напитки натощак. Алкоголь – это единственное вещество, которое всасывается через стенки желудка. Поступив в пустой желудок, он способен оказать значительный вред слизистой оболочке, к тому же наверняка обеспечит на следующий день состояние, которое принято сопровождать оханьем и аханьем, а также словами «после вчерашнего».

Примерно в тот же период времени и в древнем Вавилоне было сварено первое пиво. Оно также было далеко от того, что мы пьем сейчас. Например, в него клали сахар и рис. Сахар придавал пиву более вязкую консистенцию, а рис – особый тонкий аромат, так что вавилонское пиво представляло собой скорее подобие жидкого меда со специфическим привкусом. (Кстати, рис и сахар используются в некоторых сортах пива и по сей день, однако они уже не играют в процессе приготовления пива главенствующей роли, а являются лишь вспомогательными вкусовыми добавками.)

Хмель, считающийся в наши дни основным ингредиентом пива, начали применять в производстве напитка только в IX веке нашей эры. Здесь необходимо отметить, что как раз в этот период времени во всемирное общество пивоваров вступила и Русь.

Судя по дошедшим до нас источникам информации, особенным старанием в производстве пива в то время отличались новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX веком. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников – солодовщиков, хмелевиков и пивоваров, результатом совместных усилий которых становилось чудесное пиво, испить которое каждый горожанин мог во время ярмарок.

Однако применение хмеля в процессе пивоварения оказалось делом не самым простым и перед пивоварами с момента охмеления напитка встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. Это требование возникло в связи с тем, что аромат хмеля был той самой важной находкой, которая так высоко ценилась любителями пенного напитка. Следствием поиска выхода из затруднения в различных регионах стали появляться разнообразные технологические приемы, позволяющие решить данную проблему.

Каждая из стран предлагала свой выход. Так, для того, чтобы придать пиву хмелевой запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. А в некоторых странах хмель кладут в уже готовое пиво.

Но в связи с ориентацией страны на сельское хозяйство и слабое развитие промышленных отраслей, массовое производство пива в Российской империи стало развиваться лишь с середины XIX века, то есть после отмены крепостничества, когда в города хлынула масса разоренных крестьян, становившихся заводскими рабочими. К сожалению, только в это время Россия смогла позволить себе постройку крупных пивоваренных заводов в обеих столицах, а также в Харькове и Киеве.

Русские традиции

Алкогольные напитки прочно обосновались в России. С ними связано множество традиций и ритуалов – буквально ни один праздник не обходится без того или иного спиртосодержащего напитка. Так, на Никиту Водопола на Руси было принято поить всех домашних животных водой с добавлением в нее вина или браги. Считалось, что проснувшийся в этот день водяной начинает насылать на домашнюю скотину различные болезни и даже бешенство, а уберечь ее от этого можно было только таким способом. Как известно, водяной не любит бурлящей, играющей воды и алкоголя, а потому обходит всех принимающих горячительные напитки

стороной.

Помимо названых центров пивоварения, интересующий нас напиток производился и на Кавказе, территория которого также входила в состав Российской империи. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Наиболее известной из них является история, которую знает каждый житель горских деревень. Она гласит следующее. Однажды маленькая птичка пролетала мимо сада и присела на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов. Там птичка опустилась на бочку с солодом, который сушился на солнце. Клюнула она одно зернышко солода, и свалилась на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны (по-видимому, она просто-напросто была пьяна).

Главная героиня осетинского национального эпоса, красавица Шатана, бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен, и тогда свершилось чудо: сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. Тогда Шатана стала думать, почему так произошло, а, судя по легенде, она обладала недюжинным умом и сообразительностью. Смолола красавица солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной. Так родилось первое пиво в Осетии (известное как пиво нартов). Спустя какое-то время традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они сохранились и до наших дней.

По давнему обычаю, пиво у осетин носит название «алутоп», приготовляемое по старинному аланскому рецепту, оно и до наших дней не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Так, ежегодно огромное количество пива варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья, почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Кавказские народы, населявшие соседние с осетинами территории, также не были чужды пивоварению. В частности, известно, что рецептура пива очень недолго оставалась собственностью осетин и вскоре стала известной на обширной территории. Известно также, что, помимо рецепта приготовления пива (то есть описи того, какие ингредиенты и в каких количествах должны употребляться), осетины изготовили специально для пивоварения огромные медные котлы и много другой специальной утвари, при помощи которой процесс

приготовления напитка значительно упрощался. Интересно, что в домашних условиях, благодаря изобретенным приспособлениям, удавалось добиваться превосходного качества изготовляемого напитка.

До сих пор ходит легенда о том, что несколько бутылок этого вкуснейшего осетинского напитка было отправлено в дар князю Потемкину в Петербург. И напиток так понравился сиятельной особе, что он решил заняться производством пива по осетинскому рецепту. Для этого князь специально выписал осетинских пивоваров со специальными приспособлениями, назначил им щедрое жалование и создал условия для работы.

Пивовары прибыли, расставили свои медные котлы, наладили производство, однако вкусовые качества получаемого напитка не удовлетворяли производителей. Для того, чтобы приблизить вкус приготовляемого пива к первоначальным образцам, рецептуру изготовленного напитка сверили с той, по которой готовили пиво на осетинской земле. Однако и следование откорректированному рецепту желаемых результатов не принесло.

Из жизни великих

На одном из праздников дьякон, прислуживающий у стола, не преминул также испробовать и испить «яств земных» и, как водится, изрядно перестарался в этом деле. Когда он подносил очередную бутылку вина к столу Петра I, по неуклюжести, свойственной пьяному человеку, опрокинул ее на государя. Петр I моментально пришел в ярость и грозился устроить расправу над нерадивым слугой. Но дьякона спасла смекалка – запинаясь от страха, он все же смог выговорить: «На кого капля, а на тебя, милостивейший государь, вся благодать излилася». После такого удачного разрешения конфликта веселье продолжалось еще несколько дней.

Для того, чтобы добиться первозданного вкуса, Потемкин отдал распоряжение о доставке воды из кавказских источников. Однако и это пиво не совсем соответствовало требованиям. Так и не удалось изготовить настоящее осетинское пиво в Петербурге. Пивовары были распущены по домам, а производство закрыто.

В чем секрет осетинского пива, специалисты выясняют и по сей день. В настоящее время специалисты все чаще заводят речь об особом сорте ячменя, произрастающем на склонах гор, под жарким солнцем Кавказа. Также принято считать, что важнейшую роль в процессе приготовления играет особо качественный хмель, выращиваемый на Кавказе.

Одним из наиболее крупных производителей напитка в предреволюционной России по праву считался Барнаульский пивоваренный завод. Именно с началом применения промышленных машин в России связана история его возникновения. Его открытие состоялось в 1882 году при личном участии императора Александра III. Предпринимателями, которые взялись за массовое производство пива на Руси, были купцы 2-й гильдии, братья Александр Федорович и Иван Федорович Ворсины.

Только благодаря их энергии и предприимчивости в Алтайском крае был открыт завод производительностью 6000 ведер пива в год, причем, как говорит документация, в производственном процессе было занято всего 6 человек. Потратив немало сил на постройку завода и организацию производственного процесса, братья добились отличных результатов и быстрого роста производства. Расцвет же деятельности предприятия пришелся на период руководства им Николая Ворсина, сына Александра Федоровича.

Николай Ворсин получил образование в Рижском техническом училище, получил диплом инженера-химика и отправился на стажировку в Германию и Австро-Венгрию, признанные в то время пивными столицами. По возвращению он занялся делами барнаульской компании по поручению отца и дяди. Именно Николай Ворсин произвел реконструкцию пивоваренного завода, где было установлено самое мощное для того времени паровое оборудование. Ворсинская компания освоила производство таких сортов пива как Баварское, Богемское, Портер. Секрет успеха ворсинского пива, видимо, объясняется использованием в процессе приготовления сибирского ячменя и чистейшей воды из горных ручьев. Пиво торговой компании Ворсиных не раз получало золотые медали в Германии, где оно соревновалось с титулованными европейскими сортами.

Следует обратить внимание читателя на то, что отечественные пивовары, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стеснялись перенимать опыт у заграничных специалистов. Предприятия командировали своих работников на стажировку в страны Европы, многие предприниматели отдавали предпочтение более качественному импортному оборудованию (происходило это не потому, что оборудование, производимое в России, было плохим, а потому, что производство специализированной техники для пивоварен у нас еще только зарождалось и не достигло достаточных высот).

Пословицы и поговорки об алкоголе

Водка с разумом не ладит.

Примечательно, что Барнаульский пивоваренный завод открылся всего тремя годами позже, чем завод знаменитой немецкой компании «Holsten-Brauerei AG», основанный 1879 г. Характерной особенностью подхода руководителей данной фирмы к выпускаемому продукту явилась попытка сочетать уже проверенные приемы с новаторством и творческим взглядом на вкус и качество пива. Возможно, по этой самой причине знаменитое немецкое пиво «Holsten» и до наших дней известно и популярно во всем мире (необходимо отметить, что наиболее крупные пивоваренные корпорации не только самостоятельно выпускают пиво, но и продают лицензии на его производство в другие страны).

Алкогольные советы

Если все-таки случилось так, что алкогольный напиток поступил в организм на голодный желудок, необходимо сразу же обильно закусить, чтобы свести возможность похмелья до минимума.

Не прекратило свой ход развитие пивоварения и в XX веке. После Октябрьской революции и окончания гражданской войны производство пива стало постепенно возрождаться. После же окончания Великой Отечественной войны оно довольно быстро начало набирать обороты.

В связи с этим можно упомянуть о Рязанском пивоваренном заводе, который открылся в 1950 году. Примечательной чертой того времени являлось то, что первые пивоваренные цеха завода находились в здании маленькой церквушки в самом центре Рязани, так что первая продукция, произведенная в «святых стенах», видимо, была благославлена богом и вместе с тем одобрена советскими чиновниками. Оборудование для завода было привезено из Германии, так как в послевоенные годы отечественная промышленность была не в состоянии обеспечить производство качественных механизмов. Жители Рязани получили возможность наслаждаться своим собственным пивом, произведенным на родной земле. Спустя несколько лет подобный завод был открыт и в Пензе.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Во хмелю да во сне человек себе не хозяин.

Интересную историю можно рассказать о Тульском

пивоваренном комбинате. Решение о его открытии было принято самыми высокопоставленными чиновниками. 30 июля 1965 году вышло специальное постановление Совета министров РСФСР о создании Тульского пивокомбината. Строительство его завершилось в 1974 году. В том же году был налажен производственный процесс и выпуск пива начался. Примечательно, что на заводе было установлено оборудование уже не импортного, а отечественного производства.

Вернувшись к тому, с чего начинался рассказ об истории пива, хочется сказать, что правильным будет считать ее до сих пор не законченной. Буквально на наших глазах открываются новые пивоваренные заводы, а старые, знаменитые когда-то компании возрождаются, на мировом рынке появляются все новые и новые сорта пива. И этот процесс не может не радовать нас, скромных любителей этого замечательного напитка.

Под солнечным небом Франции (коньяк)

История коньяка, этого замечательного напитка, насчитывает много веков и полна удивительных событий. В ее основе не внезапные изобретения и не успешные опыты химиков, а неудачи в бизнесе, преследовавшие одного некогда известного купца.

Говорят, что данная история сложилась следующим образом: тот самый купец принял решение торговать в далеких заморских странах. Отправившись в путь, вместе с множеством товаров он взял на борт большую партию вина. Всем известно, что в давние времена плавания по морю сопровождались множеством трудностей и опасностей. Эти самые трудности помешали купцу вовремя прибыть в порт назначения и привезти продукты свежими. Из-за слишком долгого и трудного плавания вино, погруженное в трюмы корабля, испортилось. Продать испорченное вино купцу не удалось. Кое-как закончив свои торговые дела, он отправился в обратный путь, а в трюмах корабля так и осталось нетронутое «пропавшее» вино.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Во хмелю что хошь намелю.

По возвращении домой, чтобы хоть как-то компенсировать затраты и убытки, купец решил подвергнуть вино переработке. Так перебродившее вино обрело вторую жизнь в качестве коньяка после того, как всю партию перегнали. С этого самого дня принято отсчитывать начало существования коньяка.

Известно, что до возникновения собственно коньяка существовал ряд напитков, которые принято считать его предшественниками. Первое упоминание об одном из таких предшественников относится к 1411 году. Напиток, о котором идет речь, имел довольно многозначительное название, свидетельствующее о степени популярности «eau de vie», что в переводе на русский язык означает «вода жизни». Изготавливали этот живительный напиток, конечно же, французы (он носил название «арманьяк» и изготавливался на территории Гаскони близ одноименного города). Но уже в 1461 году «вода жизни» вышла за пределы Гаскони и стала продаваться по всей Франции.

Русские традиции

Весьма забавная традиция, связанная с праздником Ильи Пророка, повелителя грома и молний, существовала в некоторых регионах России. Стараясь

угодить могущественному повелителю и добиться его благосклонности, удачной погоды в летнюю и осеннюю пору, жители угощали каждого пришедшего в гости своеобразным «ершом» – смесью сразу нескольких, достаточно сильных алкогольных напитков. По тому, насколько получившийся напиток оказывался крепок и как быстро проявлялись его последствия, определялось, насколько удачным в отношении погоды будет последующий год.

В скором времени о гасконском напитке стало известно и в Голландии. А у голландцев в те времена был самый крупный торговый флот в мире. Это обстоятельство и позволяло голландским купцам скупать все самые лучшие сорта вина, которые производились на французском побережье Атлантики, в том числе и прародителей коньяка.

Подобная деятельность вызывала недовольство основных производителей спиртного, в частности, виноделов французской области Бордо. Это недовольство было столь велико, что властями страны был принят закон, который вошел в историю под названием «Великая привилегия Бордо». Закон на время ограничил усиливающееся влияние на рынках Европы голландских купцов. Однако голландцы, тщательно изучив вышедший указ, нашли в нем изъян. Дело в том, что французские власти не приняли во внимание зарождавшееся производство спирта, а следовательно, о его вывозе из страны в законе ничего не говорилось. В результате за короткий срок голландским купцам удалось стать самыми крупными оптовыми покупателями производимого во Франции спирта. Этот спирт они стали использовать для повышения крепости французских вин, поставляемых в Северную Европу, а напитки, получаемые таким образом, получили название арманьяков.

Арманьяки исторически делились на четыре вида, а в основу классификации легло разделение французской провинции Гасконь на четыре района: Тенарез, Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк и просто Арманьяк. Каждый из районов провинции обладал и по сей день обладает своим неповторимым климатом и уникальной почвой, что, конечно же, сказывается на качестве выращиваемых сортов винограда. Так, например, почвы в Нижнем Арманьяке песчаные, оксидистые, а в Тенарезе – известняковые, сухие.

Считается, что самые лучшие арманьяки исстари производились в местечке Сорберт графства Арманьяк. Виноделы поговаривали, что именно на этих землях произрастают самые

подходящие для производства арманьяков и коньяков сорта винограда. А поэтому и качество напитка, изготовляемого здесь, самое лучшее. С течением времени различия между арманьяками и коньяками становились все более ощутимыми. Главное же их отличие состоит в том, что при производстве арманьяков можно ограничиться простой одноразовой перегонкой спирта, тогда как в процессе изготовления коньяка это не допустимо. Несмотря на то, что оба напитка относятся к продуктам виноделия высшего качества, коньяки все же считаются напитками более изысканными и утонченными.

Процесс приготовления коньяков загадочен и таинственен. После первой перегонки образуется мутноватая жидкость крепостью от 50 до 70 %. Для того, чтобы она превратилась в настоящий коньяк, требуется много времени: вторая перегонка и дозревание в бочках. Процесс выдержки коньяков основан на понижении крепости спиртов за счет естественного испарения. В давние времена процесс определения выдержки коньяков можно было сравнить с колдовским действом. А ныне специалисты определили, что понижение крепости происходит со скоростью 2—4 % в год.

Бочки для хранения коньяков должны вмещать не менее 400—420 л каждая. Условия хранения во многом зависят от возраста бочки. В наши дни есть бочки, возраст которых насчитывает несколько столетий. После того, как коньяк, выдерживаемый в этих бочках, готов, их изнутри отскабливают от состарившегося слоя древесины. При этом бочки должны быть сделаны из определенных сортов дерева. Чаще всего для изготовления бочек используется древесина дуба. Дерево должно быть подходящей выдержки и срублено в лесах той местности, где производят напиток. Существует предрассудок: только бочки, изготовленные из дуба, растущего в окрестностях винодельни, придают коньяку неповторимый цвет, запах и вкус. Все бочки для коньяка изготавливаются по старинным технологиям (то есть без единого гвоздя).

Из жизни великих

Не только Петр I преуспевал в небывалой изобретательности по части пьянок и кутежей, оказывается у него было много сподвижников в этом деле. Так, известный российский государственный деятель – князь Федр Юрьевич Ромодановский, фактически остававшийся руководить страной в отсутствии Петра I, также оставил немало легенд о своем питейном беспределе. Современники Ромодановского

свидетельствовали о нем: «Собою видом как монстра, нравом злой тиран, привеликий нежелатель добра никому, пьян во все дни… но государю верной был как никто другой».

Однако не только эта, мягко говоря, нелицеприятная характеристика князя представляет собой интерес, были у Ромодановского и свои особые забавы. Завел он как-то у себя дома специально обученного медведя, который прямо с порога подносил каждому приходящему, независимо от возраста и статуса, огромную чашу перцовой водки. Гость не только не смел отказаться от этого угощения – если он вдруг не выпивал водку до конца, медведь тут же набрасывался на человека.

Из бочек, в которых выдерживался коньяк, напиток переливают в бутылки. Особое значение для хранения напитка в бутылках имеют пробки. Дело в том, что пробка оказывает существенное влияние на вкус и аромат напитка. Коньяк впитывает в себя не только аромат винной бочки, но и ароматы пробки. Чаще всего для закупоривания бутылок используются пробки, изготовляемые из определенного сорта дерева. Интересно, что деревья, из которых принято изготавливать винные пробки, произрастают на территории лишь одной страны (это так называемые пробковые деревья).

Теперь несколько слов о самих виноделах, этих магах спиртных напитков, хранящих свои секреты из века в век. Те, кто играет в рождении коньяка важнейшую роль, когда-то давно назывались по-французски «Maitres de Chais» (мэтр де шэ), то есть главные смотрители винных погребов. Эти люди, основываясь на собственных знаниях и опыте, несли ответственность за созревание спиртов, поддержание оптимальных условий процесса старения напитка.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Глупый умного, пьяный трезвого не любит.

Из глубины веков до нас дошла особая церемония наслаждения запахом напитка. Говорят, что у коньяков есть три «носа», то есть три специфических, присущих только им одним, запаха. Именно для того, чтобы каждый желающий мог их ощутить, специалисты (они называются «солмелье») предлагают воспользоваться своими советами. Итак, для того, чтобы ощутить первый из трех неповторимых запахов нужно держать бокал с напитком в 5 см от носа. Тогда можно насладиться легким, но в то же время весьма характерным и неповторимым запахом. Пьют

коньяки из бокалов, дно которых достаточно широкое и округлое, а горлышко значительно уже его. Такая форма идеально подходит для восприятия напитка: большая площадь испарения и сужающееся горлышко бокала создает все условия для того, чтобы уловить аромат коньяка и по достоинству оценить его.

Для того, чтобы уловить второй из коньячных ароматов, специалисты советуют поднести бокал с напитком к кончику носа. В этом случае можно ощутить ароматы орешков или горького миндаля, абрикосов или других ароматических добавок. На самом деле можно попытаться различить с десяток едва уловимых запахов, в том числе и запахи, доставшиеся коньяку в наследство от винограда и дубовой бочки. А вот последним ароматом сможет насладиться лишь тот, кто решится «поздороваться» с напитком, другими словами опустить нос в бокал. Носоглотку поразит мощный и густой аромат. Он появляется только после 15 лет выдержки. По утверждению специалистов, такой аромат напитку способна дать только старая бочка, в которой коньяк выдерживается до полной готовности.

На протяжении многовековой истории менялась не только рецептура приготовления напитка, но и процедура его восприятия. Когда-то коньяк подавали в кубках из драгоценных металлов, ныне же его пьют из стеклянной или хрустальной посуды. Эти материалы позволяют сохранить весь букет спиртного напитка в целости и единстве. Например, при дегустации напитка стеклянные бокалы просто незаменимы.

Вся процедура дегустации состоит из трех этапов. Сначала просто разглядывают бокал, обратив его к свету и наслаждаясь великолепием цветных оттенков, которыми он наполнен. После этого теплом рук согревают бокал с напитком. Третий этап дегустации таков: бокал слегка наклоняют в разные стороны, что позволяет ощутить все богатство коньячных ароматов. После всех этих манипуляций можно насладиться вкусом напитка. Делают маленький глоток, на время задерживают напиток во рту и только тогда впервые ощущают истинный вкус коньяка. После небольшой паузы делают второй глоток. Эта процедура складывалась постепенно на протяжении нескольких веков и сейчас достигла совершенства.

Алкогольные советы

Когда человек собирается на большую гулянку, которая грозит оказаться масштабной по части употребляемых алкогольный напитков, ему нужно заранее подготовиться. Одной из подготовительных мер является обыкновенная вода. Нужно ее выпить как

можно больше. Можно употреблять негазированную минеральную воду или просто кипяченую.

На протяжении всей истории существования коньяка вместе с его рецептурой менялся и способ хранения, и традиции оформления бутылок. С того момента, как появился обычай снабжать бутылки этикеткой, производители коньяка старались отобразить на них максимум необходимой и ценной информации. Так, с течением времени сложилась традиция, следуя которой на бутылке указывают дату изготовления спиртовых растворов, положенных в основу изготовления коньяка. Если же в состав напитка вошли компоненты разного возраста, то дата, указываемая на этикетке, определяется самым «молодым» элементом напитка. Таким образом, возраст коньяка определяет именно самый молодой его компонент. Наиболее дорогие и ценные напитки часто разливают в бутылки из хрусталя и стекла необычной формы и расцветки. Подобный розлив есть признак высокого качества и элитарности напитка.

Истинно русский напиток (водка)

Для каждого русского человека водка представляет собой некий почти мифологический напиток, с которым связано множество любопытных, а порой и мистических историй.

Доподлинно известно, что крепкоалкогольные напитки, к числу которых принадлежит водка, стали изготавливать примерно в III тысячелетии до нашей эры. Так, о подобных напитках знали уже в Древнем Египте, а также Китае и некоторых других странах. Древнегреческий историк Геродот (VII—VI века до нашей эры) упоминает о том, что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак» (это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки», так сейчас называют эти народы напитки типа водки из различных плодов и ягод).

Для того, чтобы приготовить крепкие алкогольные напитки, прежде всего потребовалось изобрести спирт. Известно, что само слово «алкоголь» арабского происхождения и в переводе на русский язык означает «тонкий, летучий». Способ производства спирта был заимствован средневековыми алхимиками (которые были неплохими знатоками химических веществ и реакций, а также прародителями современной химии) у арабов, которые, завоевав Константинополь после падения Римской Империи, оказались наследниками богатых библиотек, полных античных рукописей по различным наукам.

Точную дату и место рождения водки установить невозможно. Скорее всего, на земле было несколько «очагов» спиртопроизводства. И по сей день за право называться изобретателями этого замечательного напитка «сражаются» арабы и китайцы, шведы и русские, украинцы и японцы.

Но не будем пытаться объять необъятое и остановимся на истории русской водки, ведь именно она наиболее близка нам. Предпосылками изобретения русской хлебной водки стало выращивание в России преимущественно зерновых культур. Так уж повелось, что в тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно. Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, испокон веков занимающихся скотоводством. В южных странах, где издавна местные жители выращивали виноград и фрукты, были широко известны и распространены такие спиртные напитки, как вино, коньяк и

разного рода фруктовые водки.

Таким образом, следует справедливо отметить, что названное почти одновременное изобретение разновидностей спиртных напитков во многих странах происходило не в результате влияний, а независимо друг от друга, и основывалось оно на особенностях климатических условий местности, а также зависело от принципов жизнедеятельности и традиций местного населения. Отсюда вытекают национальные особенности сырья для изготовления пищевых продуктов, в частности, интересующей нас водки.

Первоначально наряду с названием «водка» (уменьшительный вариант от слова «вода») существовали и другие, например, «хлебное вино», «горящее вино» (украинский вариант названия водки – знаменитая «горилка»). Многие русские люди, имеющие пристрастие к описываемому спиртному напитку, называют его ласково «водочкой». Ученые-лингвисты, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу о том, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из других, даже родственных славянских (кроме наиболее близких украинского и белорусского).

Однако первоначально водка называлась не по аналогии с водой, а по сопоставлении с «хлебным вином», от которого она произошла. Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выявлено: прототип водки – хлебное вино, или хлебный спирт – стал производиться в России уже в конце XIV—XV веков. Сырьем для изготовления хлебного вина служит жидкое тесто или сусло (забродившее зерно).

Бытует версия, что хлебное вино впервые было изготовлено в Москве, скорее всего, как и многие другие спиртные напитки в мире, в одном из монастырей города. Изготовлявшееся хлебное вино вплоть до XIX века называли, как и виноградное, попросту вином (до сих пор можно увидеть на прилавках магазинов водку, на этикетке которой значится «Вино номер 32»). Подобное обозначение является своеобразным знаком качества и старины используемого рецепта.

Термин «хлебное вино» был на Руси наиболее общим для обозначения водки и спирта, хотя официально и не использовался. В быту же люди употребляли другие названия для его обозначения, например, «вареное вино», «горячее вино» или «корчма». В основе этих названий – особенности производства напитка. Так, термин «вареное вино» связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкоголесодержащих напитка – вареный мед и жидкость, содержащая солод и зерно. Благодаря смешению

названных компонентов, хмелящий эффект напитка увеличивался в несколько раз, в результате чего зерно стали использовать намного чаще. Так, вероятно, экспериментальным методом, и была получена первая оригинальная русская водка.

«Корчма» – полуофициальное название водки, существовавшее одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережившее. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку. Еще позднее корчмой стали называть питейные заведения, в которых каждый желающий мог отведать различные сорта русской водки. Термин «горящее вино» был принят для обозначения водки не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше – «горзалка», а на Украине – известная всем нам «горилка». Даже индейцы колонизированной Америки знали это название крепкого спиртного, именуя его «огненная вода».

Из жизни великих

О том, как умеют гулять русские офицеры, существует много рассказов – пьяные пари, шутки, соревнования, игры. Кроме того, русские никогда не стремились к безупречной репутации, в их характере чаще всего побеждают стихийность и безудержная увлеченность. «Гулять так гулять», – гласит пословица, потому бывало и так, что офицерам не удавалось выйти из очередного запоя. Как-то император Николай решил провести смотр своих войск. Казалось, смотр военных достижений в кавалерийском полку шел удачно.

Однако сосредоточенное внимание императора Николая отвлекло совершенно невиданное зрелище. Перед всем военным начальством маршем пронеслась неожиданная кавалькада: впереди скакала очень полная дама в зеленой амазонке и шляпе с перьями. Рядом с ней, рассыпаясь в любезностях, следовал отчаянный щеголь и с небольшой свитой. Этот неуместный маскарад был тотчас остановлен. В итоге выяснилось, что дамой нарядился тучный князь Федор Сергеевич Голицын, а любезным кавалером – Кологривов. Господа решились на эту шутку, поскольку их бдительность была ослаблена в тот момент горячительными напитками. Зная русские слабости и забавы, император Николай объявил шалунам строгий выговор, но карьера их не пострадала.

Еще один из терминов-эквивалентов водки – «горькое вино» –

связан с тем, что водку перегоняли с горчащими травами и почками деревьев (водку изготавливали из зерна, ржи, пшеницы и ячменя, для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях: корице, мяте, можжевеловой и других ягодах; некоторые водки подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные оттенки вкуса). Однако со временем этот термин наполнился иным смыслом и стал восприниматься как обозначение напитка, употребляемого «с горя», во время депрессии.

Если верить ученым, то алкогольные традиции в нашей стране имеют солидную историю. Однако очень интересен вопрос о том, почему именно водка стала пользоваться такой огромной популярностью на Руси. Первое, что можно сказать по этому поводу, – это непременная связь любимого напитка с национальным характером. По всему миру известен так называемый славянский характер с его эмоциональностью, порывистостью, стремлению к неограниченной свободе и склонностью к излишествам. Именно водка как никакой другой напиток могла подойти для людей с таким характером. Сорокаградусный алкоголь позволяет обрести желанную свободу и обуздать вселенскую тоску, которую, как говорят, вызывают в душе у русских необъятные степные просторы их родины.

Первыми людьми, благодаря которым водка попала в Россию, были генуэзские купцы, завезшие в XIV веке драгоценную влагу в нашу страну. Как говорится в летописи, впервые заморский напиток был опробован в Московском Кремле в 1338 году. Водка понравилась, и технологией ее производства заинтересовались. Получение спирта из перебродившего ржаного сусла и положило начало производству в России «хлебного вина».

Однако, несмотря на большой интерес, в широкой продаже водка стала появляться на Руси только в 1550—1600 годах, при царе Иване Грозном, велением которого в Москве был открыт так называемый царев кабак. При этом круг его посетителей был ограничен: в нем было дозволено пить водку только опричникам, охранявшим великого царя. Бояре предпочитали наливки домашнего изготовления, а крестьяне и холопы просто-напросто не имели средств на посещение дорогого заведения.

В свободную продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных домов составлял почти треть бюджета страны. Однако в связи со столь широким распространением пристрастия к водке уже во времена Петра в изданной по указу первого российского императора книге наставлений «Юности честное зерцало», где были впервые собраны правила этикета, в числе других было указано

следующее: «Первый не пей, будь воздержан и бегай пьянства… Помни – алкоголь развязывает язык и связывает разум…».

В XVIII веке по велению царя Александра I в России был издан первый указ, касающийся производства алкогольных напитков. Смысл его сводился к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным производителям. Однако децентрализация водочного производства еще больше усугубила положение. Именно в это время водку перестали называть вином. Для обозначения напитка использовали непочтительные выражения фольклорного и жаргонного характера. Некоторые из них дошли и до наших дней, например такие как: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, плохо очищенная, а потому имевшая сивый, или серый цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (картофельная и свекольная дешевая водка низкого качества, названная так «в честь» немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст», или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогон» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества).

Алкогольные советы

Пить алкоголесодержащие напитки нужно медленно и понемногу. Следует помнить, что для переработки небольшого стакана вина печени необходим почти час! То же самое можно сказать и о рюмке водке.

Спустя несколько десятилетий участившееся случаи повального отравления водкой собственного приготовления, а также стремление государства залатать многочисленные прорехи в экономике страны любыми способами, даже за счет продажи спиртных напитков, привели к тому, что в России была введена монополия на водку. Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья, а именно зерновых продуктов, в несколько десятков раз уступала стоимости изготовленного из нее спиртного. Зерна на производство водки затрачивалось очень мало, а спирта получалось очень много. К тому же готовый спирт можно было легко транспортировать, он не портился при долгом хранении.

Но временами монополия государства на водку отменялась. Это происходило в случаях введения так называемой откупной системы, то есть передачи государственной монополии в частные руки. В результате этого качество водки значительно снижалось, появлялись ее подделки, что сопровождалось сильными

«скачками» в цене на популярный напиток. Народ реагировал на подобные явления «водочными» бунтами, и государство под нажимом массового недовольства было вынуждено отказаться от откупной системы, что привело к некоторым изменениям в законах о водке. С этого момента производство водки в России процветало с каждым годом, в результате чего в 1882 году приоритет на изобретение был закреплен за Россией международным арбитражным судом. С тех пор водка из зерна с крепостью 40 % официально считается русским национальным алкогольным напитком.

Появлению кристально чистой, сорокаградусной, без посторонних примесей водки мы обязаны научным изысканиям знаменитых российских химиков Д.И. Менделеева и Н.Д. Зелинского. Менделеев в результате проведенных опытов нашел идеальное сочетание воды и спирта, запатентованное в 1894 году российским правительством. Менделеевская водка получила название «Московская особая». Зелинский, в свою очередь, разработал научные основы очистки спирта методом адсорбции. Обоснованная им технология используется и по сей день.

Центральная царская химическая лаборатория номер 1, созданная Менделеевым, постоянно проводила пробы качества изготовляемой в России водки, борясь таким образом с подпольными изготовителями, например с печально известными братьями Смирновыми, которые использовали самые дешевые и худшие сорта спирта, забивая сивушный запах добавлением огромного количества поташа (разновидность негашеной извести, обладающая ярко выраженными щелочными свойствами). Подобная продукция продавалась по доступной цене в огромных количествах.

Однако, несмотря на наличие фальсификаторов, русская водка однозначно считалась и продолжает считаться лучшей в мире. А объясняется подобное первенство прежде всего, спиртом, полученным из ржи или пшеницы, который намного чище и качественнее, чем картофельный, на основе которого готовят, например немецкий шнапс. Далее, Россия всегда отправляла на экспорт самую лучшую, как теперь говорят, эксклюзивную водку, сделанную на государственных заводах под строжайшим контролем. Конечно же, такая водка оставалась для русского народа совершенно недоступной. Традиция «двойного стандарта» по отношению к водке сохранялась на протяжении веков, и по сей день качество напитка, экспортируемого из страны, выше того, что можно приобрести в магазинах.

Помимо собственно водки, на Руси исстари было принято пить настойки водки на всевозможных ароматных травах с

добавлением пряностей. Одно время очень модным в домах русской аристократии считалось иметь настойки, что называется, на все буквы алфавита, то есть от анисовой до яблочной. Данная традиция начинает возрождаться в настоящее время. Всякий уважающий себя дачник старается удивить соседей травяными, плодовыми и ягодными настойками на водке.

Русские традиции

Появление большого разнообразия напитков привело к созданию всевозможных ритуалов их потребления. Так, выпивая водку, на Руси никогда не запивали и не занюхивали ее, а заедали куском хлеба, отломив его от целой булки. А вот у испанцев при употреблении текилы следовало сначала закинуть в рот щепоть соли, затем быстро, одним глотком выпить содержимое стакана и заесть лимоном. Соблюдаются эти традиции и по сей день.

Также в настоящее время возрождается традиция именных водок, то есть напитков, производимых одним (реальным или псевдонимичным) собственником заводов. Принято считать, что, выставляя свое имя на этикетке напитка, производитель таким образом гарантирует ее высокое качество и отменный вкус.

Во славу Бахуса (вино)

Как известно, вино является самым распространенным спиртным напитком на нашей планете. Миллиарды людей употребляют его поистине в космических объемах. Когда молодой человек достигает периода половой зрелости (то есть становится полноценным членом общества), одним из своего рода ритуалов, которые он проходит, становится первая проба вина, причем проходит она как бы в два этапа: во время первого причастия (церковное приобщение к винопитию) и во время семейного застолья, когда отец или мать впервые разрешают юному созданию выпить вместе со всеми, так сказать, на равных. Какова же история этого самого популярного напитка и по каким причинам он завоевал свою популярность?

Как и следовало предполагать, история вина тесно связана с религиозной верой и ее важной составляющей – культом. Действительно, во всех мировых религиях мы можем найти винопитие как часть священнодействия, смыслом которого является приобщение к божественным сферам, посвящение, придание человеку определенного статуса. Изначально посвящение касалось исключительно мужчин, ведь женщины в древности не считались полноценными членами сообщества. Однако со временем (а именно с возникновением мировых религий, нуждавшихся для распространения по миру в пастве как можно большего размера) и они получили возможность приобщиться к таинству через пробу вина.

Однако до того момента, когда напитком священнодействия было признано вино, должно было пройти достаточное количество времени. Первоначально в религиозных целях использовалась простая вода, которой путем определенных манипуляций придавались качества священности (у каждой религии был свой собственный ритуал «освящения» воды). Однако уже тогда было понятно, что напиток, используемый во время богослужений, конечно же, должен отличаться от всех остальных. Поиск культового напитка спустя несколько веков привел к возникновению вина.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые, по сложившемуся поверью, были прямыми посредниками между народом и богами, обладавшими тайными знаниями (например, они знали язык бога, с помощью которого только и можно разговаривать с высшим существом, так как, пытаясь достичь его ушей обыкновенными, земными словами, этого никак не добиться).

Благодаря жрецам люди и открыли для себя возможность переработки многих жидкостей в напитки с совершенно особыми свойствами, вкусовыми качествами и возможностями воздействия на тело и сознание человека (ведь во время богослужения требовалось привести паству в состояние экстаза, во время которого возможен контакт со сферой божественного).

Однако с ходом времени (особенно большую роль сыграл процесс секуляризации мировых религий, проходивший в эпоху Протестантизма) названные особые напитки вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств. Здесь самое время поговорить о том, как именно возникло вино и в чем состоит загадка его букета.

Из жизни великих

Еще будучи поручиком лейб-гвардии Преображенского полка при Петре I, Балакирев славился не только государственной службой, но и своей слабостью – побаловаться хорошим вином. На одной из ассамблей Балакирев, искренне переживая за тему разговора, наговорил много лишнего, хотя и справедливого. Поэтому царь, желая остановить и вместе с тем вознаградить своего верного слугу, приказал как бы в наказание, подать Балакиреву кубок большого орла, куда наливали по установленному порядку ассамблей отличное, выдержанное вино. Кстати, ассамблея, по официальному царскому приказу Петра I, представляла собой следующее зрелище: «Быть всем, скакать под музыку вольно, пить и курить табак, а буде кто не явится – царский гнев лютый».

Но вернемся к наказанию Балакирева. «Пей, и чтоб до дна!» – сказал ему Петр, принимая грозный вид. Поручик, зная за собой пристрастие к хорошему вину, да еще со всеми вытекающими последствиями, бросился перед царем на колени, умоляя помиловать его. Но Петр был непреклонен. Тогда Балакирев выпил и, продолжая стоять на коленях, сказал умоляющим голосом: «Великий государь! Вот только сейчас почувствовал я вину свою и знаю, что заслуживаю твое наказание, более того, даже двойного, нежели то, которое сейчас перенес». Петр I улыбнулся и приказал подать Балакиреву другого орла, да побольше!

Как известно, все культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа

и с особенностями его хозяйственной деятельности. Так же известно, что на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград. Именно поэтому культовым напитком народов, населяющих названные территории, стало вино – напиток, основой которого является специально приготовленный виноградный сок. Также (например, у восточных славян) сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготовлялись русские народные культовые напитки.

Особое место среди названных вин, наделенных культовым значением, занимает красное виноградное вино. Это особое место оно обеспечило себе с приходом и широким распространением по всему миру христианства. Как известно, красное виноградное вино символизирует кровь Сына Божьего Иисуса Христа, пролитую им на кресте в страданиях за грехи человеческие. Через таинство причащения, в ходе которого человеку дают выпить ложку красного вина, верующий приобщается к вере во Христа и становится одним из тех, за кого Божий Сын невинно пострадал.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Клин клином выколачивают, а хмель хмелем не выбьешь.

Красное вино стало культовым напитком с приходом христианства в Грецию (в то время греческое государство называлось Византией). С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином. Но и языческие ритуальные напитки не пропали из народного употребления, а просто перешли из разряда «церковных» и культовых в общеупотребительные и будничные.

Первый письменный источник, в котором упоминается вино, – книга «Бытие» (Ветхий Завет), согласно которой после всемирного потопа Ной, едва высадившись на сушу со своего Ковчега, на котором старцу пришлось попутешествовать во время Всемирного потопа, первым делом посадил виноградник (причина этого символического жеста кроется, скорее всего, в том, что виноградная лоза с первобытных времен считалась признаком обустроенности, принадлежности земли человеку).

Алкогольные советы

На гулянках, сопровождаемых обильными алкогольными возлияниями, непременно должно быть достаточное количество закусок. Недостаток еды непременно скажется на человеческих организмах

нелучшим образом. Самыми лучшими закусками являются продукты, содержащие белок. Это прежде всего сыры, мясо, рыба. Чрезвычайно полезен при застольях картофель, поскольку он обладает адсорбирующими свойствами.

Однако есть мнение, что еще в древней Месопотамии за целое тысячелетие до этого упоминания в книге «Бытия» уже изготовлялось вино. Историками выдвигается предположение, что вино впервые появилось в районе расположения современных стран Ближнего Востока, а уже затем распространилось дальше благодаря торговцам-мореплавателям. В Европу вино попало следующим образом: торговцы из Малой Азии добрались до южных побережий Франции и Испании, куда и завезли виноградное вино, которое стало пользоваться огромной популярностью среди местных жителей.

В каждой религии обязательно присутствует персонаж, напрямую связанный с вином. Например, в древнегреческой мифологии это знаменитый Дионис, в Древнем Риме – Бахус, а в Древнем Египте – бог виноградной лозы Шаи. Не менее примечательным является тот факт, что в во всех традиционных религиях существовал и определенный праздник, связанный именно с богом виноградного вина. Во время этого праздника весь народ вкушал вино в огромных количествах, веселился, пел, плясал и наслаждался прочими радостями жизни, и поэтому боги виноделия часто приравнивались к богам веселья и даже назывались богами плотской любви.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Когда пьян – сам себе пан.

Теперь перейдем непосредственно к тому, как был открыт процесс производства вина. Известно, что в античной древности вино перед употреблением выдерживали очень долго (по сведениям специалистов, этот срок составлял от 15 до 20 лет). При этом вино хранилось в специальных сосудах (амфорах и их подобиях), которые запечатывались глиной и закапывались глубоко в землю. Римляне, которых по праву можно назвать мастерами виноделия, придумали более совершенный способ закупорки сосудов с вином: амфора затыкалась пробкой, а сверху заливалась воском, что полностью предохраняло вино от соприкосновения с воздухом. В качестве пробки использовалась внутренняя часть ствола дерева особой породы, которая обливалась оливковым маслом, чтобы не допустить проникновение воздуха в сосуд.

Позднее галлы придумали хранить и перевозить виноградное вино в деревянных бочках, что было очень удобно. Спустя некоторое время, проводя эксперименты с различными породами дерева, виноделы подобрали для каждого сорта вина бочки, способствующие сохранению вкусовых качеств данного напитка.

В течение ряда веков традиция выдержки вина была чуть было не утеряна. Это связано прежде всего с великим переселением народов и эпохой создания национальных государств, временем, когда человечество было занято чем угодно, только не сохранением традиций древности. Однако через несколько веков старинная традиция вновь стала возрождаться.

Помимо возвращения к традиции выдержки вин, в результате многочисленных экспериментов стало известно, что при смешивании вина в определенных пропорциях с некоторыми веществами оно приобретало непревзойденный вкус и аромат. Среди новаторов, открывших своей деятельностью эпоху создания новых вин, был средневековый монах Периньон, изготавливавший по собственному рецепту особо вкусное и приятное вино, которое производится по тому же рецепту по сей день и носит имя своего незабвенного автора (вино «Дом Периньон»). Помимо изобретения нового сорта вина монах вошел в историю благодаря тому, что вновь решил использовать при хранении вина пробки, чем возродил утерянную было традицию.

С появлением стеклянных бутылок в виноделии произошла настоящая революция, так как то красное вино, которое хранилось в них, имело качество более высокое, нежели вино, хранившееся в обыкновенных бочках. В середине XVI века потомки испанских конкистадоров, которые когда-то подчинили себе южноамериканские племена индейцев, стали выращивать на плодородных почвах колонизированного края виноград, из которого в скором времени стали делать местное красное вино, распространившееся постепенно в Аргентине, Чили и Перу. Немного позже, в конце XVIII века, виноградниками были засажены внушительные территории современной Калифорнии и некоторых районов Австралии.

Русские традиции

В Германии часто устраиваются благотворительные фестивали, на которых все желающие бесплатно могут опробовать любые сорта пива, предлагаемые пивоварами. Чаще всего такие мероприятия выпадают на осенний, послеурожайный период и позволяют не только прорекламировать новые напитки, но и оказать помощь

малообеспеченным слоям населения. Обычай этот не слишком древний, он был придуман людьми, занимающимися изготовлением напитков и желающими выставить их в лучшем свете. Естественно, что после проведения таких мероприятий популярность напитка резко возрастала.

В Европе же признанными лидерами в производстве красных вин, и в особенности крепленых, считались британцы, настоящим открытием которых стал портвейн. Этот напиток появился в Британии в середине XVII века и стал одним из самых популярных. Толчком к бурному развитию виноделия в Англии стала внешняя политика страны: из-за постоянных войн с Францией налог на французские вина стал поистине непомерным. Поэтому англичанам пришлось пить красное вино собственного приготовления, но не столь высокого качества.

Еще одной страной, известной во всем мире как производительница вина, считается Португалия. В этой стране занимаются виноделием примерно с I века до н. э. Здесь на особых сланцевых почвах и в условиях уникального климата долины Дуэро руками потомственных виноделов создается настоящее произведение искусства – вино Porto. Его, а также другие сорта португальских вин перевозили по морю в Великобританию. Для того чтобы во время долгого морского путешествия вина не портились, в них стали добавлять небольшое количество крепкого бренди. В результате получился качественно новый напиток, который назвали портвейном по названию португальского города Порто, из которого оправлялись корабли с вином.

Теперь необходимо сказать несколько слов о Франции, которая уже несколько веков подряд заслуженно носит звание королевы виноделия. В этой стране любовь и вкус к вину характеризует буквально все слои общества – от простолюдинов до королей. Известно, что все французские короли без исключения были известными знатоками и ценителями вин. Особую заботу о состоянии виноделия, которое имело определяющее влияние на финансовое состояние Франции, проявлял император Наполеон III, который консультировался со многими известными виноделами по вопросу ежегодной порчи огромного количества вина.

Задание избежать этой неприятности было дано, например, знаменитому ученому-химику Луи Пастеру, которому после многих опытов и экспериментов удалось доказать, что для нормального созревания вина самого высшего качества все-таки

необходим воздух, хотя раньше считали, что чем лучше закупорена бутылка с молодым вином, тем качественнее оно получится. Пастер определил, что на качество, аромат и вкус вина влияет бочка, в которой хранится напиток, а также последующий процесс сцеживания, во время которого вино «дышит» и абсорбирует кислород. Таким образом, к концу XIX века почти все старинные и даже древние традиции виноделия были возрождены и вновь стали активно использоваться виноделами.

Однако в конце XIX века произошло трагическое событие, которое напрямую повлияло на состояние виноделия в европейских странах: из Америки была завезена особая виноградная тля, которая поражала виноградные лозы, вследствие чего ягоды не вызревали. В результате постепенно назрел винный кризис и производство вина почти прекратилось. И только благодаря совместными усилиям европейских виноделов проблема была разрешена. Как всегда, решение было гениально просто: американский сорт винограда, у которого был стойкий иммунитет к этой заразе, был скрещен с одним из европейских сортов. В результате появился новый сорт винограда, устойчивый к американской напасти и имеющий прекрасные вкусовые характеристики, и именно из этого скрещенного сорта впоследствии производились самые лучшие европейские вина.

На современном этапе развития виноградарства и виноделия можно говорить о существовании особой науки о вине, которая называется «энология». Само это слово происходит от двух греческих корней: «oinos» – «вино», и «logos» – «учение». Энология изучает непосредственно виноделие, которое определяется как контролируемый со стороны винодела процесс превращения виноградного сока в вино, и его брожение. Также энология уделяет внимание последующему уходу за готовым вином, его правильному хранению и грамотному употреблению.

Из жизни великих

Иностранцы не раз искренне удивлялись тому количеству спиртного, которое способен выпить русский человек. И действительно, многие примеры доказывают, что у русских свои представления о том, как следует гулять по-настоящему. Как-то императрица Мария Федоровна спросила у знаменитого графа Платова, который со своими приятелями ездил в Царское Село: «Что вы там делали, граф, – гуляли?». Платов отрицательно покачал головой, естественно, разумея по-своему слово «гулять»: «Да нет, государыня, большой-то

гульбы не было, а так, бутылочки по три на брата осушили».

С историей и характером того или иного сорта вина тесно связана форма бутылки, в которой оно должно храниться. Известная и привычная нам форма винных стеклянных бутылок давно стала классической и считается традиционной. Но помимо этого существует множество способов необычного и оригинального оформления стеклянных бутылок, что является своеобразным отличительным и фирменным знаком того или иного вина или целого региона, где его производят.

Принято считать, что форма бутылки выполняет исключительно эстетическую роль, украшая внешний вид подаваемого к столу напитка. Однако это не верно. Бутылки имеют и важные практические свойства: например, классические цилиндрические бутылки для вина нужны для того, чтобы можно было хранить вино в специальных погребах в горизонтальном положении, чтобы пробка впитывала влагу и таким образом препятствовала проникновению лишнего воздуха в бутылки.

Классические благородные французские бургундские вина с давних времен хранятся в бутылках особой формы, с покатыми боками. Подобные бутылки гораздо тяжелее и шире обыкновенных, а изготавливаются они из особого толстого стекла. Для красного вина, которое делается во французской провинции Бордо, используется своя форма бутылок – узкая высокая бутылка из зеленого стекла. Портвейн хранится в высоких бутылках, которые немного крупнее и имеют более выпуклое горлышко. Вина, производимые в Германии или в других странах, но из немецких сортов винограда, принято хранить в изящных бутылках коричневого стекла в форме флейты. Принято считать, что оригинальная форма бутылки указывает на дорогое и качественное вино.

Существуют винные бутылки, которые изготавливаются в форме древнегреческих амфор или небольших фляжек. Также встречаются волнообразные, изогнутые формы бутылок или, наоборот, приземистые и широкие, с длинными, чуть кривоватыми горлышками. Самое лучшее и качественное красное вино должно быть обязательно налито в бутылку темного стекла, зеленого или коричневого, поскольку такое стекло предохраняет напиток от вредного воздействия света, что было подмечено еще много веков назад.

Под звуки волынок (виски)

Как известно, когда-то очень давно на территории современной Великобритании существовало государство кельтов, завоеванное позднее великой Римской империей. Многие слова из кельтского языка были полностью или частично заимствованы англичанами (англосаксами), позднее заселившими территорию, принадлежавшую кельтам. Одним из первых заимствованных слов было слово «виски».

Этот известный на весь мир напиток англичане нередко называют «живой водой». Причина этого – в самом названии напитка. Ученые-лингвисты считают, что английское слово «whisky» имеет в своей основе древние, кельтские корни, восходящие к таким кельтским словам как «uisge baugh» или «uisge beatha», этимология которых связана с корнями «жизнь, произрастание» и «вода, жидкость». Таким образом, слово «whisky» означает «вода жизни». Эти слова кельтского происхождения являются аналогами латинского словосочетания «aqua vitae», что в переводе так же означает «вода жизни».

Алкогольные советы

Очень хорошим спутником спиртного является торт с кремом. Если же торжество проводится в «скромной» обстановке, то торт можно заменить бутербродами с большим количеством сливочного масла. Хороши также всевозможные жирные паштеты, которые нейтрализуют вредоносное воздействие алкоголя.

До сих пор не известно, кто имеет право называться создателем виски. Проблема эта довольно стара и связана с существующими вот уже много столетий разногласиями между государствами, входящими в состав королевства Великобритания. Так, две ее составляющих, а именно Шотландия и Ирландия, не желают уступать пальму первенства в производстве виски. Уже долгие-долгие годы эти две страны ведут спор о том, на чьей территории впервые появился этот напиток. Победителей в споре пока нет, да и быть не может, ведь на самом деле и шотландцы, и ирландцы имеют кельтские корни и с полным правом могут претендовать на обладание их наследием.

Однако самые ранние упоминания о виски найдены в шотландских средневековых записях, датированных 1494 годом, хотя ирландцы и оспаривают подобное доказательство, утверждая, что виски появилось значительно раньше и именно на

территории их страны. К сожалению самих ирландцев, они не располагают письменными доказательствами утверждаемого ими первенства. К тому же, доподлинно известно, что в Шотландии, этой прекрасной стране поросших сочной травой гор и старинных замков, занимаются висковарением уже почти 600 лет. Этот аргумент часто оказывается решающим в споре двух стран.

Пословицы и поговорки об алкоголе
Муж за рюмку, жена за стакан.

Для того чтобы хоть как-то заявить о своем участии в зарождении этого знаменитого напитка, ирландцы придумали одну незамысловатую хитрость. Они на весь мир заявили о своем неодобрении того, что в последнее время все унаследованные английским языком слова кельтского происхождения стали писать на английский манер и сокращенно (что, в общем-то, является частью естественного процесса осовременивания и трансформации национальных языков). Поэтому в настоящее время можно встретить на бутылках с виски два варианта формы слова: «whisky» (английский вариант) и «whiskey» (американский вариант). С первым вариантом ирландцы категорически не согласились, отстаивая право на этимологическую достоверность. С тех самых пор слово «whisky» пишется без буквы «е» также в Шотландии и Канаде, а с буквой «е» – в самой Ирландии.

Шотландцы приняли во внимание претензии ирландской стороны, но ответили на них своеобразно: не сменой названия на этикетках, а расширением производства виски на всей территории Шотландии. И именно благодаря шотландцам виски в настоящее время очень часто называют на шотландский манер – «скотч» (от слова «scott», то есть «шотландский»).

Пословицы и поговорки об алкоголе
Муж пьет, а жена горшки бьет.

Технология производства виски была придумана и разработана монахами еще в средневековье. Как известно, в свободное от молений время монахи изучали химию, физику и медицину и стремились собственными руками приготовлять различные настои, обладающие целебными свойствами. Известно, что монахи готовили первое в истории человечества виски из ячменя, затем окуривали торфяным дымом и хранили готовый напиток в деревянных бочках из определенной породы дерева. К тому же они добавляли в виски талую воду, добытую из растопленного зимой снега.

В летописи 1494 года рассказывается о том, как монахи

одного из шотландских монастырей получили первое виски. Там же дается подробное описание этого нового напитка, которое звучит следующим образом: «Виски – это жидкость, перегоняемая несколько раз и получаемая в результате брожения размятых хлебных злаков».

Русские традиции

Красное вино крайне популярно у представителей сферы бизнеса. Выбирая напитки для банкетов, бизнесмены остановили свой взгляд именно на красном вине. Этот напиток является очень качественным, обладает незабываемом ароматом, а потому позволяет намного быстрее прийти к согласию. Первыми ввели его в ранг бизнес-напитка англичане, которые перед заключением сделки стремились напоить своего партнера так, чтобы он соглашался со всеми необходимыми требованиями. Сегодня красное вино считается символом доверия и скрепления заключенного договора.

В связи с быстро выявленными целебными свойствами, процессом производства виски начали активно интересоваться врачи (в основном, хирурги), и цирюльники (которые в те далекие времена были подобием современных терапевтов и стоматологов в одном лице). В результате интерес к виски поставил под серьезную угрозу производство хлеба в Шотландии, так как выращиваемого в то время ячменя не стало хватать для выпечки. Дело приняло настолько серьезный оборот, что его рассмотрением стало заниматься правительство, которое приняло в результате закон, устанавливающий налог на производителей виски.

С изобретением и налаживанием производства виски по всей стране стали появляться так называемые вискикурильни, которые представляли собой затейливые строения из мшистого камня, тут и там виднеющиеся среди серобархатных шотландских пейзажей. Эти заведения представляют собой своего рода колдовские места для всех жителей Шотландии, и это не удивительно, ведь в вискикурильнях происходит таинство рождения настоящего виски.

Пословицы и поговорки об алкоголе

На грош выпил, на пятак удали прибавил.

Как уже говорилось выше, виски был изобретен монахами. Этот спиртной напиток появился отнюдь не случайно. Мы не

можем точно и в подробностях установить, как именно все произошло, но дело было примерно так: монахи взяли пророщенное зерно ячменя, высушив и перемолов его, залили водой и оставили в бочке. В результате они получили спирт, который оставили в дубовой бочке на несколько лет – таким образом и появился настоящий виски.

Конечно же, производители не ограничились одним-единственным сортом напитка и стали активно экспериментировать. Так, виски стали делать не только из ячменя, но из кукурузы, ржи и пшеницы. Соединив несколько видов зрелого виски, производители получили совершенно новый вкус и аромат. В итоге появилось несколько определенных сортов этого алкогольного напитка.

Со временем в Шотландии появились настоящие мастера по производству лучшего виски. Некоторые из них смогли на весь мир прославить свое имя. В частности, знаменитые братья Чивас, которые организовали свою вискикурильню, переросшую впоследствии в большую компанию «Чивас Бразерс». Виски, производившийся ими, получил свое второе название – «Chivas», которое и по сей день является маркой компании, поставляющей напиток во все страны мира. Эта компания является старейшим массовым производителем виски. Она завоевала очень высокую репутацию тем, что стала поставщиком виски ко двору ее величества королевы английской.

Секрет шотландских мастеров, по их же словам, заключается в шотландской воде. До сегодняшнего дня специалисты считают, что такой вкусной воды, как шотландская, нет во всем мире. Действительно, вода в горных источниках Шотландии обладает неповторимыми и редкостными вкусовыми качествами и химическим составом. Каждый производитель виски старался отыскать свой особенный и недоступный для других источник воды, чем и объясняется большое разнообразие существующих на сегодняшний день сортов виски.

Так, и братья Чивас не остановились на каком-то одном сорте виски, а продолжили приготовление все новых и новых сортов. Они стали смешивать различные сорта виски и хранили их в дубовых бочках, в которых раньше отстаивались коньяки, мадера и херес. Благодаря бочкам, ранее использованным под другие алкогольные напитки, хранившееся в них виски приобретало свой неповторимый вкус. Известно, что братья Чивас смешивали до сорока сортов виски. При этом они хранили в строжайшем секрете технологию производства напитка. И по сей день пропорции исходных компонентов для производства виски мастерами компании не разглашаются. Всего мастеров-винокуров

в компании Чивас 10—12 человек (говорят, что, подписывая контракт с компанией, они обязуются никогда не летать вместе в одном самолете, дабы в случае авиакатастрофы искусство изготовления виски не было утрачено).

С самого начального этапа существования виски было отмечено, что оно согревает человека, успокаивает его душу и дарит чувство душевного тепла и спокойствия. Умиротворяющее свойство виски заметили не только средневековые монахи, но и лекари, и одно время его рекомендовали пациентам как успокаивающее средство. Но вскоре виски перестало употребляться как целебное средство и стал рассматриваться как алкогольный напиток. При этом со временем выяснилось, что в виски главную роль играет не столько процентное содержание алкоголя, сколько сам вкус. Люди заметили, что чем больше выдержка виски, тем мягче и глубже, а одновременно и крепче становится его вкус. Поиск нового вкуса виски так понравился жителям Шотландии, что они стали подбирать различные компоненты, насыщающие виски все новыми ароматами. Так, в качестве наполнителей начали применять мед, травы, пряности, спелые красные яблоки, херес, фруктовый сок.

Особая заслуга в изобретении новых сортов виски принадлежит жителям северных районов Шотландии. В этой местности довольно суровый влажный климат и множество торфяных болот. Северные шотландцы открыли миру секрет производства так называемого «копченого» виски. Дело в том, что один шотландец, имя которого осталось для истории не известным, предложил коптить зерна ячменя на торфяном дыму. Благодаря этой операции виски приобретает ни с чем не сравнимый тяжеловатый копченый вкус, так ценимый алкогольными гурманами.

Хотя в Шотландии методы приготовления виски и были одинаковыми, тем не менее, хроники говорят нам о том, что существовали различные сорта виски в Хайленде, Лоуленде, Кэмпбелтауне и Айлейле, которые стали основными историческим центрами по производству данного вида спиртного. Секрет кроется в различном качестве и запахе горящего торфа, который встречается в вышеназванных центрах.

Необходимо сказать несколько слов о том, как виски распространилось за пределами Великобритании. Например, в Канаду виски попало гораздо позднее и привезли его туда первые поселенцы из Европы. Естественно, это были англичане и шотландцы. Производить виски в Канаде стали в начале XIX века. Конадское виски имеет свои особенности. Так, местные производители выдерживают этот напиток в течение шести лет,

пока оно не достигнет крепости 45 %.

В скором времени и Америка обратила внимание на виски и всерьез занялась его производством. Самыми большими центрами по производству виски стали штаты Кентукки, Пенсильвания и Индиана. Особенность американского виски состоит в том, что содержание алкоголя в нем достигало порой 80 %, в связи с чем местные жители были вынуждены разбавлять его водой, доводя крепость напитка до 50—52 %.

Америка славится своим собственным сортом виски под названием «Бурбон», который впервые был приготовлен в одноименной деревушке штата Кентукки. Название ее закрепилось за данным сортом виски. Изобрели «Бурбон» жители деревни, которые решили сами приготовить для себя спиртное, воспользовавшись записями производства виски, позаимствованными у представителей туманного Альбиона.

Существует еще одна страна, где производство виски развито достаточно широко, – Япония. Точная дата появления виски в Японии не известна, но вероятно, это случилось после того как европейцы открыли для себя дальневосточные страны, когда активно стала развиваться торговля с Китаем и Японией.

Алкогольные советы

Перед тем как отправляться на праздник, на котором планируется обширное застолье, нужно съесть что-нибудь жирное. Это может быть просто кусочек сливочного масла или бутерброд с жирной колбасой или паштетом. Жир создаст тонкую пленку на стенках желудка и не позволит алкоголю проникнуть в них.

Первые упоминания о виски в Японии относятся к концу XVIII века. Завезли его в Страну Восходящего Солнца вездесущие американцы. Однако японцы изготовляли виски в небольших количествах, отдавая предпочтение национальным напиткам (чаще всего – рисовой водке сакэ). Однако деловая жилка взяла верх и через довольно короткое время японцы основали вискикурильни на всех крупных островах своей маленькой страны. Со временем самым крупным центром по производству виски стала столица Японии – город Токио.

Такова краткая история знаменитого напитка. Появившись как изобретение монахов-целителей, виски нашло своих почитателей во всем мире. Во многих странах данный напиток стал любимым для множества людей, вынуждая правительства этих стран вводить на его производство непомерные налоги, превращая тем самым виски в довольно дорогое удовольствие. И только в XVIII—XIX веках предприниматели взялись за виски

всерьез и смогли добиться повышения его качества, а также значительно расширили рынок сбыта, закрепив право производства виски лишь за несколькими странами.

Кактусовый экстаз (текила, пульке)

Кто из нас не слышал хотя бы один раз в жизни рассказ о том, как правильно, то есть с чувством, толком и расстановкой нужно пить текилу – загадочный напиток из кактуса, изготовляемый где-то в Южной Америке?! Действительно, все что-то слышали о текиле, но далеко не все знают ее настоящую историю.

Голливудский кинематограф учит нас тому, что текилу пьют в большинстве своем крутые парни непосредственно перед тем, как сразиться с негодяями где-то посреди необъятных южноамериканских прерий. На самом же деле это вполне доступный напиток, который может попробовать кто угодно. Сейчас он стал довольно распространенным и в нашей стране.

Сторожилы мексиканских баров говорят о том, что текила – истинно национальный напиток и даже ее «дух» близок духу самих мексиканцев. Ведь ее история уходит своими корнями наполовину в мексиканскую древность, наполовину же – в древность индейскую, да это и не удивительно, ведь мексиканцы по крови – наполовину испанцы, наполовину индейцы. Вся культура их страны половинчата, поэтому национальный напиток был просто обязан отразить эту ее особенность.

Текила распространена в Мексике буквально повсеместно. Она продается в трех исполнениях – «белая», «золотая» и «выдержанная». При этом знаменитый напиток разливается в емкости объемом до 5 л и продается буквально везде, даже в аптеках (наверное, мексиканцы считают ее своего рода панацеей, то есть чудодейственным лекарством от всех болезней).

История создания текилы не представляет собой ничего легендарного или магического. Многие сотни, а вернее, тысячи лет назад мексиканские индейцы научились добывать из длинных мясистых листьев агавы сладкий на вкус сок. Агава широко распространена на территории Южной Америки и представляет собой колючее пустынное растение (разновидность кактуса). Проезжая по мексиканской провинции, очень легко увидеть как дикорастущие, так и специально выращиваемые на плантациях растения.

Для того чтобы изготовить из сладкого сока некий опьяняющий напиток, его заставляют перебродить при определенной температуре. Первичный продукт брожения сока агавы – напиток, известный под названием пульке. Он считается слабоалкогольным и предназначен лишь для легкого увеселения.

Русские традиции

Французы предпочитают каждый день пить красное теплое вино. Этот напиток стал традиционным для каждого утреннего семейного стола. При этом его пьют не только взрослые, но и дети, естественно, в малом количестве и достаточно разбавленное. Таким образом заботящиеся о себе французы стремятся поднять не только свое настроение и тонус организма.

В древние времена, когда на широких лестницах ацтекских пирамид проводились известные на весь мир жестокие и кровавые религиозные ритуалы и можно было увидеть жрецов, облаченных в особые одежды, напиток пульке использовался в качестве специального возбуждающего средства во время священнодействий. С его помощью приводились в состояние экстаза люди, которые должны были быть принесены в жертву, претерпевая мучительную боль во время перехода в мир иной. Также пульке использовалось как награда для стариков (в качестве болеутоляющего) и воинов, проявивших храбрость в бою. Всем остальным людям пить пульке строго запрещалось (за то, что человека заставали пьяным, его могли даже подвергнуть смертной казни).

Когда Южная Америка была открыта и завоевана испанцами, на ее территории употребление спиртных напитков было сразу же разрешено. Буквально в каждом городке появились так называемые пулькерии, то есть кабачки, в которых можно было пить достославый напиток в любых количествах.

Пулькерии представляют собой питейные заведения, полы которых по старой привычке посыпаются свежими древесными опилками. В большинстве из них было пульке уже не такое, как в старые добрые времена, хотя вполне возможно, что где-нибудь в глубинке Мексики, в тихой провинции еще можно отыскать заведение, в котором подают напиток, приготовленный по дошедшему от ацтеков рецепту.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Напьется, так с царями дерется, а проспится, так и курицы боится.

Тот, кто стоит за стойкой в пулькерии (по-нашему бармен), носит наименование хикареро. Обычно хикареро носят невысокие резиновые сапожки и длинный, до колен, фартук. Бармен зачерпывает напитки из деревянных бочек, стоящих поблизости, наливает в стаканчики и подает посетителям. Порции обычно рассчитаны, и он наливает их просто так, на глаз, уже зная,

сколько нужно зачерпнуть.

Белая текила, или бланко, как называют ее местные жители, молочно-белого цвета и довольно густая. Ее обязательно пьют свежей, так как, слегка перебродив, она портится и становится непригодной к употреблению. На вкус бланко кислая и вязкая.

В тех же самых пулькериях можно отведать и другой алкогольный напиток, привычный для мексиканцев, – мескаль. Он представляет собой крепкое и прозрачное вино, изготовленное по особому рецепту из сока все той же почитаемой всеми агавы.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не всякому Савелью веселое похмелье.

История напитка мескаль такова: в 1893 году мескаль, изготовленный в небольшой мексиканской деревеньке, которая называлась не как-нибудь, а Текила (она находится на расстоянии 58 км от города Гвадалахара), был представлен на Всемирной ярмарке в Чикаго и завоевал там специальный приз. Первоначально напиток получил название «мескаль бренди», однако так он назывался недолго. Уже в 1910 году этот же напиток, называвшийся к тому времени «текила», повезли в Сан-Антонио, где он был снова отмечен наградой на ярмарке. Именно это название запомнилось и сохранилось в памяти любителей экзотических напитков.

Когда мексиканцев спрашивают о том, что они думают о текиле, они отвечают, как правило, одно: текила – это дар неба и солнца. И этот ответ вполне оправдан, ведь агавы, эти огромные кактусообразные растения, живут посреди пустынь и долгими месяцами обходятся без капли воды. В современной Мексике существует множество плантаций агавы, которые тянутся длинными рядами, уходя за линию горизонта. Как подсчитали ученые, всего на территории страны одновременно произрастает до двадцати миллионов подобных растений, из которых в течение ближайших лет будет изготавливаться знаменитая текила всех сортов.

Из жизни великих

Говорят, вода дает жизнь человеку, но некоторые уверены, что жизнь им дает вино. Так, например, за Львом Пушкиным в светском обществе ходила слава как за отчаянным истребителем вина. О нем говорили: «Лев Пушкин пьет одно вино, хорошее или дурное – все равно, пьет много, и никогда вино на него не действует. Он не знает вкуса чая, кофея, супа, потому что там есть вода». Правда, однажды на каком-то из праздничных вечеров

ему стало плохо, но не от количества спиртного, а по причине физического недомогания. Тут же дамы засуетились возле Пушкина и стали кричать: «Воды, подайте воды!». Говорят, Лев Пушкин, только услышав это слово, тут же пришел в чувство и вскочил как ни в чем не бывало.

Крупные растения срубаются специальной мотыгой для агавы (по-мексикански она называется «коа де хима»), лезвие которой закругленное и плоское, а рукоять необычно длинная. Листья растения аккуратно удаляются до тех пор, пока не остается только голый ствол (называемый «шишка»), весящий около 50 кг. Срезают агавы обычно рано утром, так как палящее мексиканское солнце не позволяет работникам плантаций задерживаться под раскаленными лучами позже полудня.

В Гвадалахаре, которая по праву считается главным городом по производству текилы, расположено 12 крупных заводов, производящих почти две трети всемирного запаса кактусового напитка. Каждый завод имеет своего хозяина и был основан одним из местных жителей еще в XIX веке. С тех самых пор текила обозначается именами, которые помещаются на этикетках бутылок вот уже на протяжении полутора сотен веков.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не жаль молодца ни бита, ни ранена, а жаль молодца похмельного.

Для того чтобы изготовить текилу, используют только шишки агавы с определенным процентом содержания сахара, так как сок недостаточно или избыточно сладких плодов испортит проверенный веками вкус знаменитого напитка. Для приготовления самой крепкой, белой текилы (ее крепость – 45 %) берут только сок агавы без каких-либо примесей. Для того же, чтобы изготовить так называемую золотую текилу, которая не настолько крепка и обладает более мягким вкусом и нежным золотистым цветом, в сок агавы добавляют древесные экстракты и натуральные красители.

С недавнего времени большим спросом стала пользоваться новая, высокосортная текила, самая чистая, для производства которой берется лучший, очищенный сок агавы без добавления сахара. Высокосортные текилы выдерживаются в течение определенного срока только в бочках из ценных пород дерева.

Можно найти в продаже также и выдержанные сорта текилы (так называемая репосадо), которые как минимум два месяца держат в деревянных емкостях. Самые выдержанные сорта, они же

и самые дорогие, проводят в бочках из белого американского дуба до девяти лет. Дубильные вещества дерева придают вкусу текилы особую мягкость, а самому напитку – и ни с чем не сравнимый аромат.

Для того чтобы показать, что данная текила соответствует требованиям самого высокого качества, на дно бутылки помещают небольшого стерилизованного червячка, который, будучи заспиртованным в напитке, должен сохраниться вплоть до употребления. Сторожилы-дегустаторы считают доброй приметой съесть червячка после того, как бутылка выпита до дна.

Наиболее известными производителями текилы в Мексике считаются заводы «Сауса», «Ла Рохена», «Хосе Куэрво» (это самый старый завод, открытый по указу испанского короля Карлоса IV еще в 1795 году), «Эррадура» (это единственный производитель высокосортной текилы).

Чаще всего в Мексике текилу подают в виде коктейлей, например, с разнообразными соками, называемые «торитос». Например, текилу смешивают с кокосом, гуаявой, тамариндом или ананасом. Или же делают очень популярный коктейль из текилы, грейпфрутового сока и нектара мараскиновой вишни. В каком-нибудь ресторанчике можно заказать пунш из текилы с гранатовым соком и рублеными орехами-пекан или такой оригинальный напиток: рюмку текилы, погруженную на дно большой кружки с пивом.

Алкогольные советы

Далеко не все алкогольные напитки принято запивать, и напрасно. Дело в том, что привычка запивать спиртные напитки безалкогольными позволяет значительно снижать концентрацию алкоголя в организме. Самым лучшим вариантом «запивки» является минеральная вода без газа или натуральные фруктовые соки.

Настоящие ценители вкуса и аромата текилы предпочитают пить ее в чистом виде, слизывая перед питьем щепотку соли и заедая напиток кусочком сочного лимона. В других же странах, особенно в Европе, наибольшим признанием пользуется коктейль «Маргарита», приготовляемый из охлажденной текилы, сока лайма, апельсинового ликера и кубиков льда. Кромка стакана обсыпается солью. Текила используется также для изготовления маринадов к блюдам из рыбы и птицы и в качестве основного компонента различных крем-ликеров.

Пиратские напитки (ром и джин)

Кто из нас при упоминании об этом напитке не вспомнит с улыбкой старинную пиратскую песенку: «Тысяча чертей на сундук мертвеца и бутылка рома»? Действительно, этот знаменитый напиток известен прежде всего благодаря многочисленным рассказам о пиратских кораблях, бороздящих воды морей в поисках легкой наживы. Что же это за напиток и какова его история?

Ром считается одним из самых крепких спиртных напитков среди всех существующих на сегодняшний день. Он содержит от 40 до 60 % спирта. Изготовляют ром из мелассы (патоки сахарного тростника) во всех тропических странах, где культивируется сахарный тростник. Ром имеет жгучий вкус и цвет с красивым золотистым оттенком, хотя в зависимости от качества ингредиентов и срока выдержки может иметь оттенки от прозрачного до темно-золотистого.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не тот пьяница, кто пьет, а тот, кто опохмеляется.

Среди множества историй, связанных с ромом, есть немало и романтических. Так, одна из подобных историй рассказывает о прекрасной Эльзе, невесте моряка. Корабль, на котором плыл ее возлюбленный, потерпел крушение и утонул. Погрузившись в морскую пучину, юноша предстал перед демоном океана. Не испугавшись, моряк отчаянно бросился на демона. Морской дьявол подивился столь сильной тяге человека к жизни и попросил героя объяснить ему, в чем ее причина, пообещав взамен выполнить любое желание в пределах вод.

Моряк рассказал ему о красавице Эльзе и о том, что хочет жить ради того, чтобы вновь соединиться с любимой. Демона растрогали сильные чувства человека. Он сказал, что выполнит его желание, но для этого ему необходимо знать, насколько дорога моряку Эльза. Моряк ответил, что любимая для него будто нектар для души. «Да будет так!» – сказал морской дьявол и мигом нашел Эльзу, которая горевала, сидя на берегу океана. Убедить девушку, сломленную горем, отдать свою душу демону ради воссоединения со своим любимым не составило труда. Душу Эльзы демон преподнес своему пленнику в виде перламутровой раковины с золотистым нектаром. Моряк испил из «чаши» и превратился в дельфина. И две любящие души до сих пор наслаждаются единством, пребывая в теле этого загадочного

водного существа.

Однако, несмотря на романтизм, объяснение истории рома куда более тривиально. Известно, что именно морским пиратам мы обязаны возможностью посмаковать бодряющий напиток. Попробовав ром, они оценили его вкусовые и «веселящие» качества и стали первыми «поставщиками» рома с берегов Вест-Индии на европейский материк.

На вопрос, почему ром возник именно там, ответить довольно просто. Благодатный экваториальный климат позволял людям, населяющим острова Карибского Бассейна, собирать щедрый урожай сахарного тростника, а сочная тростниковая патока ценилась местными жителями и могла быть обменена на продукты питания, орудия труда и даже женщин. Крестьяне островов Пуэрто-Рико, Гаити, Куба, Ямайка, Багамских островов нередко запасались ромом, что называется, «на всякий случай». Напиток зарывался в глиняных сосудах в землю или просто складировался до востребования.

Русские традиции

Во многих горных районах до сих пор сохраняется одна традиция, связанная с белым пивом. Среди горнолыжников существует поверье, что этот великолепный напиток помогает им в пути и делает снег более удобным для катания. По этой причине, перед тем как отправиться на гору, спортсмены ставят в центр комнаты стол, непременно длинный, напоминающий собой лыжню и позволяющий всем уместиться за ним, а также устанавливают на нем белое пиво. По возвращении они усаживаются по кругу и распивают заранее приготовленный, быстро согревающий всех напиток.

Первые упоминания о роме тесно переплетаются с портовой деятельностью Португалии середины XVI века. Из коллекций и подвалов богатейших граждан Лиссабона и Опорто ром вскоре перекочевал на затхлые полки припортовых кабаков. И тогда вереницы торговых шхун стали направляться в Вест-Индию за свежим экзотическим удовольствием. Несовершенство технологии перевозки нередко приводило к потере большей части груза сахарного тростника, по причине чего стала импортироваться уже готовая патока.

В крупных поселениях с дешевой рабочей силой начали открываться первые производства по перегонке рома. Произведенный подобным образом ром получался очень низкого качества, что являлось причиной сравнительной дешевизны

продукта и быстрого распространения этого спиртного напитка по всему миру.

Имея крепость 45—58 % и низкую стоимость, ром постепенно вытеснил с рынка Испании белое вино, что привело к стычкам конкурирующих алкогольных магнатов и к частичному слиянию производств. Основным же центром рождения рома высшего класса остаются страны Вест-Индии. Известность кубинского рома наравне с гаванскими сигарами не имеет границ в Европе.

В обрабатывающей промышленности Центральной Америки за годы развития индустрии рома появилось множество мелких полукустарных предприятий по его производству. В Европу партии этого напитка импортировались из Бразилии и Перу. Куба объявила ром национальным напитком, чем закрепила свой приоритет по его поставкам на мировой рынок, называя себя «родиной рома». В этой стране проводятся ежегодные «Карнавалы Солнца», главным атрибутом которых выступает ром. «Карнавал Солнца» продолжается четыре дня. В это время хозяева ресторанов и кафе обычно устраивают в рекламных целях бесплатные дегустации новых сортов рома и коктейлей на его основе.

Теперь несколько слов о том, как ром проник на территорию нашей страны. Знакомство россиян с ромом произошло в эпоху Петра I. Несмотря на исключительные вкусовые качества, он никак не желал приживаться на нашей родине. И лишь небольшие партии рома регулярно поставлялись к императорскому двору. Подобная же картина наблюдалась и в Советском Союзе периода 70-х годов. Сотрудничество с Кубой приносило нашему партаппарату не только дефицитный кофе и цитрусовые, но и маленькие партии рома. Ром сегодня – это непременный атрибут фешенебельных ресторанов и ночных клубов всего мира. Известно, что в Великобритании и ныне действует общество любителей рома, одно из условий вступления в которое – употреблять данный напиток неразбавленным. Возможно, что с ростом популярности рома и в России появится подобное общество.

История другого «пиратского» напитка, джина, началась в Голландии, где он был впервые изготовлен как лекарственное средство. За несколько веков джин пережил внушительную эволюцию от лекарственной настойки до «грязного» напитка британской бедноты и стал в конце концов таким, каким является на сегодняшний день. За джином или, как его еще называют, голландской водкой, прочно закрепилась репутация сугубо мужского напитка.

Предшественник джина – дженевер (от французского слова

«genevre»– можжевельник) – появился совершенно случайно. В 1650 году физиологу и анатому Франциску Сильвиусу в результате долгих поисков удалось наконец приготовить некое снадобье, которое он посчитал «лекарством против страха и бессонницы, действенным и безопасным». По замыслу Сильвиуса, оно должно было прежде всего быть доступным всем слоям общества, а следовательно, не содержать дорогих препаратов. Поэтому профессор экспериментировал прежде всего с натуральными веществами. Перепробовав множество компонентов, доктор остановился на настоянных на спирту можжевеловых ягодах.

Спустя какое-то время напиток стал довольно популярным. Так, во время одной из войн голландцы взяли его с собой и прихлебывали перед боем, становясь от этого более храбрыми. Затем, в 1675 году в Амстердаме производством дженевера занялась фирма Лукаса Бола, которая превратила его из лекарства в крепкий спиртной напиток, который в Голландии сразу же приобрел бешеную популярность во всех слоях общества, начиная с королевского дворца и заканчивая простолюдинами. Англичане прозвали дженевер эликсиром смелости и, возвращаясь на родину, прихватили с собой несколько бутылок полюбившейся выпивки. Так в Англии началась эра джина.

Можжевеловая настойка практически сразу покорила туманный Альбион. Этому способствовало и воцарение на английском престоле Вильгельма III Оранского, голландца по происхождению, ценящего открытие Сильвиуса не меньше своих соотечественников. Однако «букет» дженевера казался королю слишком бедным для его королевского стола, и он отдал распоряжение делать на основе дженевера оригинальный напиток, ставший позднее известным как джин. В этом напитке оказались, помимо синих можжевеловых ягод, цедра лимона, придающая джину приятную кислинку, золотые семена кориандра и корень дягиля.

В это же время джин проник и в Шотландию. Можжевеловая настойка очень долго не имела успеха, будучи не в состоянии составить конкуренцию любимому напитку шотландцев – скотчу. Однако в 1728 году некий Алан МакКормик взялся за производство джина на своей винодельне, немного изменив рецептуру напитка в соответствии со вкусами своих соотечественников. В основе шотландского джина осталась, конечно же, можжевеловая настойка, но теперь ягоды настаивались не на спирту, а на пшеничной водке высшего качества с добавлением кориандра и любимой шотландцами корицы.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не хмель беда, а похмелье.

Тем временем для Англии джин в течение пары веков стал настоящим бичом общества, грозящим великой империи полной деградацией. Кроме того, на джине изо всех сил наживались. Власти поспешили принять меры. В 1729 году началась серия реформ, направленных на борьбу с мелкими торговцами спиртным. В 1736 году был издан «Спиртовой закон», превративший джин в непомерно дорогой напиток. В результате в бедных районах Лондона начали вспыхивать так называемые джиновые бунты, порожденные «сухим законом», нередко выливавшиеся в кровавые стычки с полицией. Возмущение народа было столь масштабным, что в 1752 году британское правительство вынуждено было отменить «Спиртовой закон».

В конце XVIII века фирмы-производители вин начали настоящую войну за монополию производства джина. Резкое повышение качества напитка привело к расширению рынка сбыта за счет представителей среднего и высшего классов. В XIX веке к джину стали относиться как к любому другому спиртному напитку.

В это же время джин был завезен в Соединенные Штаты Америки, где он стал самым массовым напитком. Америка оказалась единственным местом, где джин впервые за всю историю своего существования не встретил активного противостояния. К середине XIX века в стране было уже около 20 фирм, торгующих с Британией, которые обслуживали всю страну, поставляя джин во все уголки США. Однако до XX века монополия по изготовлению напитка принадлежала исключительно Старому Свету.

Алкогольные советы

Ни в коем случае не стоит запивать крепкие алкогольные напитки сладкой газированной водой. Это сочетание представляет собой весьма «взрывоопасную» смесь, которая грозит впоследствии отозваться в виде похмелья.

Пик своей популярности джин пережил во время первой мировой войны, а именно после принятия закона о контроле качества спиртных напитков. Сегодня джин занимает практически ведущее положение на рынке спиртных напитков. Существует множество марок как классического, традиционного джина, так и современных сортов.

Глава 2. Пиво

Виды пива

Пиво – один из самых популярных напитков, употребляемых человечеством на протяжении многих тысячелетий. На сегодняшний день можно встретить массу информации об этом напитке, а это является свидетельством того, что любители пива стараются основательно изучить все известные его сорта, виды, свойства и различные технологии производства.

Другими словами, интерес человечества к этому древнейшему напитку янтарного цвета растет с каждым днем. А разнообразие его сортов может удовлетворить самые высокие запросы гурмана-пивомана. Для самых настоящих ценителей пива не составит никакого труда перечислить все его известные сорта и популярные виды.

А те люди, которые желали бы просветиться знаниями в области пива и блеснуть ими в компании веселых друзей, могут сделать это, прочитав данную главу.

Ежедневно голубые экраны телевизоров прокручивают рекламные ролики, где демонстративно и крупным планом показывается сам процесс разлива пива – по прозрачным кружкам. Зритель, естественно, обращает внимание на богатство цветовых оттенков этого пива: от светло-золотистого до жгуче-темного. Следовательно, пиво принято разделять на светлые и темные сорта.

Для начала уделим внимание светлому пиву. Сорта светлого пива различаются по степени выраженности хмельного аромата и процентному содержанию алкоголя, то есть по крепости.

Все сорта это пива имеют различные оттенки, но есть одна общая особенность, которая характеризует качество напитка, – это прозрачность цвета. Другими словами, если напиток имеет мутноватый оттенок, значит, пиво низкого качества. А если же пиво, напротив, обладает прозрачностью, то это свидетельствует о его свежести.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пей, да не опохмеляйся; гуляй, да не отгуливайся; играй, да не отыгрывайся!

Теперь поговорим о темных сортах пива. Зачастую правильно сваренное темное пиво обладает солодовым привкусом и ароматом. В отдельных случаях темное пиво может иметь привкус вина. Некоторые ценители пива отдают предпочтение напитку темных сортов с горьковатым привкусом, ошибочно считая, что

легкая горечь – главный признак качественного темного солодового пива.

На самом деле настоящее темное пиво, сваренное по традиционным технологиям, не должно отдавать даже малейшей горечью. Зачастую свежее темное пиво имеет привкус солода и хмеля, при всем при этом присутствует слегка сладковатый привкус. Если светлое пиво обладает янтарным цветом, то темное характеризуется одним из оттенком коричневого цвета.

Можно сделать вывод о том, что разнообразие цветовой гаммы характеризует вкусовые качества и аромат этого золотистого напитка. А широкий ассортимент пива позволяет каждому поклоннику напитка попробовать его в новых вариациях. Другими словами, пивовары вкус пива смело изменяют, обновляют, вносят что-то новое, используя различные добавки.

Вообще, пивоваренные заводы, выпускающие пиво под одной маркой, производят крепкое, классическое и, естественно, легкое пиво. Все виды различаются главным образом процентным содержанием алкоголя. К классическим сортам пива относят напитки, содержащие исключительно солод, хмель, воду, ячмень, то есть добавки в данном случае не используют.

Русские традиции

На Руси во время гулянья на ярмарках очень часто водили дрессированных медведей. А чтобы мишки веселили народ и забавно приплясывали, хозяева поили их вином. При этом угощение медведя проводилось прямо на публике и составляло своеобразный ритуал. Мишке предлагали на выбор несколько напитков и следили за тем, на чем он остановится. Чаще всего его привлекали медовые напитки, более ароматные и крепкие.

Сейчас среди изобилия различных спиртных напитков можно найти и безалкогольное пиво. Этот вид пива также пользуется широкой популярностью, поскольку его могут употреблять и дети, и беременные женщины, и водители во время управления транспортом.

Безалкогольное пиво отлично утоляет жажду, по вкусу не уступает своему спиртосодержащему собрату, но в то же самое время не задурманивает голову. Следует отметить и лечебно-профилактические свойства безалкогольного пива. Медициной доказано, что все компоненты, входящие в состав этого напитка, оказывают положительное влияние на психику человека.

«Медовое» – еще один из самых распространенных сортов пива, которое так же как и другие известные виды янтарного

напитка, пользуется большим спросом. Это напиток отличается ярко выраженным сладковатым привкусом и терпкостью. И даже при разливе пива «Медовое» чувствуется исходящий аромат свежего хмеля и меда.

Светлое, темное, классическое, крепкое, легкое пиво выпускается практически на всех пивоваренных заводах под одной маркой. Различные сорта («Медовое», «Лимонное», имбирное и другие) подразумевают под собой тот или иной новый компонент, добавленный в состав пива для обновления вкуса. Например, пиво «Медовое» может быть крепким или легким.

Выбор одного или другого сорта пива напрямую зависит от личных предпочтений каждого поклонника этого напитка. А те, кто не очень любит пиво с добавками, могут всегда найти на прилавках магазинов классическое пиво. Вкус классического пива никогда не меняется, он не подвергается влиянию времени, так как спрос на него не уменьшается.

Столь широкий спектр разных сортов пива может с легкостью соответствовать самым капризным требованиям и запросам любого пивомана. Тем более следует учесть, что все сорта пива отличаются по вкусу, аромату, цветовым оттенкам и, естественно, процентным содержанием спирта.

Следует отметить, что на рассвете пивоваренного дела использовалось лишь небольшое количество компонентов: хмель, солод и вода. Только спустя некоторое время пивовары начали применять различные сорта пшеницы, фруктовые ароматизаторы, рисовые зерна, непроросший ячмень, улучшая и совершенствуя вкусовые качества пива.

Некоторые рецепты производства пива сохранились до наших дней, и ими руководствуются с большим успехом. Поэтому вкус того или иного пива, несмотря на ежедневное обогащение ассортимента, не изменяется на протяжении нескольких десятилетий. Другими словами, некоторые сорта пива не меняются по вкусу, аромату и цвету, хотя, например, этикетка на бутылке и название изменились.

Технология производства

Совсем не многие имеют представление о том, как варится пиво, каким только метаморфозам не подвергается пенная жидкость, прежде чем попасть к нам на стол.

Из жизни великих

Не о всех празднествах, которые устраивал Петр I, можно говорить с доброй усмешкой. Иногда его гостям приходилось очень не сладко. Современники Петра поговаривали, что, когда от буйства государя гостей начинал одолевать страх, они веселились пуще прежнего, чтобы не нажить беды: «Гости спешили, хоть притворно да поскорее, освинеть во хмелю на потеху царю». И только некоторые меньше других смущались, например князь Шаховской, потому как сам он был «человек ума немалого и читатель книг, но самый злой сосуд». По этой причине Шаховской на праздниках выполнял особую должность – второго архидьякона всепьянейшего собора и царского шута.

Итак, сам процесс производства пива протекает по следующим этапам: получение солода из ячменя, производство сухого пивного сусла, брожение сусла под воздействием пивных дрожжей, фильтрация, разлив и хранение готового напитка.

Ко всем компонентам пива необходимо требовательное отношение. Ячмень используется исключительно отборный, обязательно чистый и молодой, к тому же зерна должны быть одного размера и с тонкой кожицей. В зависимости от условий выращивания ячменя изменяется и вкус пива. Поэтому в целях повышения качества этого напитка ячмень пускается в производство только посаженная весеной и собранный по осени.

В некоторых случаях для пополнения ассортимента проросший ячмень, то есть ячменный солод, заменяют на сахар, кукурузную, ячменную или рисовую муку. Приблизительно 7—10 дней длится процесс получения ячменного солода из зерна. Перед началом солодожжения ячменное зерно просеивается, пропускается через воздушную струю.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Рюмок звон, так и тоска вон!

Благодаря очистке зерно освобождается от мусора, шелухи.

Далее его проращивают, залив теплой водой. Через некоторое время в зерне, находящемся в таком состоянии, крахмал начинает преобразовываться в сахар. В результате этого процесса солод приобретает сладковатый вкус и специфический аромат. На производстве для ускорения процесса солодоращения ячменное зерно помещают в темное место.

Далее пророщенный солод просушивают, удаляют ростки и мусор. Степень высушенности также оказывает влияние на вкусовые качества, цвет и аромат напитка. Для получения светлых сортов пива необходимо использовать только светлый солод, для темного, соответственно, темный или карамельный солод.

В целях получения из солода, прошедшего термическую обработку, пивного сусла проросшеее зерно необходимо отполировать. Этот процесс на производстве протекает в автоматизированном оборудовании, в связи с чем занимает немного времени и не требует от человека больших усилий. В дальнейшем отполированный солод подвергается процессу дробления.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Первая рюмка колом, вторая соколом, а третья мелкими пташками.

Необходимость в этой операции довольно велика, так как именно на этой стадии количество сахара в солоде значительно увеличивается. Солод помещается в специальные молотильные камеры, иначе называемые солододробилками. После дробления солод превращается в крошку, которая и называется пивным суслом.

Полученное в результате все этих операций пивное сусло можно считать готовым сырьем для варения самого пива. Итак, пивное сусло заливают подогретой водой и тщательно перемешивают до образовании кашеобразной консистенции. Полученную массу затем ставят на огонь, благодаря чему крахмал осахаривается и переходит в водную массу.

На производстве применяют один из двух распространенных методов получения пивного сусла: кипячение или настаивание. Под кипячением подразумевается то, что сухое сусло заливают простой холодной водой, а затем – кипяченой. Далее некоторую долю жидкости сливают, кипятят и снова заливают сусло, то есть поддерживается постоянная температура. Этот способ получения сусла довольно долгий и нерентабельный, поэтому к нему прибегают очень редко.

Алкогольные советы

Крепкие спиртные напитки следует разбавлять: для водки идеально подходят натуральные соки, для виски – содовая вода, для джина – тоник. Если же в качестве основного напитка решено выбрать вино, то после каждого опрокинутого бокала следует выпивать стакан обыкновенной воды.

В отличие от кипячения, процесс настаивания несложен и вполне доступен. Сусло заливается водой и с помощью пара или змеевика нагревается до 700 0С, далее сусло настаивается в течение нескольких часов. Для качественного осахаривания необходимо постоянно поддерживать определенную температуру.

Если температура в помещении является оптимальной, то ферментативный процесс протекает быстрее, соответственно, и процесс пивоварения ускоряется. Полученное сусло отфильтровывают, применяя специальные фильтровочные машины. В уже прозрачное сусло добавляют блестящие шишки зрелого хмеля.

Раствор из хмеля и осахаренного солода необходимо кипятить до тех пор, пока солод не приобретет легкую прозрачность и хмельной аромат. Со временем хмель удаляется, а получившаяся жидкость охлаждается и подвергается фильтрации. Для охлаждения настоя на пивоваренных заводах имеются специальные отстойные емкости и пластинчатые теплообменники.

Далее сусло помещается в бродильные аппараты и при определенной температуре начинается процесс брожения, который занимает приблизительно 7—8 суток. В течение всего этого времени молодое пиво приобретает некую долю алкоголя и углекислоты. Но это еще не все, так как пиву необходимо пройти стадию дображивания.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Первую – как свет, призвав друга в привет; вторую – перед обедом, с ближним соседом; третью – с молодцами, пополудни, и то в праздник, а не в будни.

Молодое пиво помещается в закрытые цилиндрические емкости, которые в производстве называются лагерными танками. Именно там пиво приобретает окончательную зрелость, необходимое процентное содержание алкоголя, аромат и вкус. Поэтому этот этап дображивания имеет огромное значение и занимает большую часть времени – от 21 до 90 суток.

И только после выполнения всех вышеназванных операций

пиво еще раз отфильтровывается, освобождается от примесей и дрожжей. Потом его с помощью разливочных аппаратов разливают обязательно в тару, которая обязательно должна быть темного цвета. На пивоваренных заводах для этих целей используются способы противодавления, которые помогают избежать вспенивания напитка и замены углекислоты на кислород.

Техника домашнего приготовления

Многие ценители пива знают об этом золотистом напитке практически все. Поэтому не удивительно, что некоторые из них стремятся узнать как можно больше непосредственно о технике приготовления столь замечательного напитка в домашних условиях. Тем более нельзя забывать о том, что именно от домашнего варения хмельного напитка начало процветать его производство в широких производственных масштабах.

Следует отметить, что все методы и средства варения пива, естественно, усовершенствовались, однако единый принцип все же берет свое начало с тех далеких времен. Для начала необходимо сказать, что процесс варения пива включает в себя несколько основных этапов: получение ячменного солода и пивного сусла, брожение, фильтрацию и разлив.

Все эти стадии не слишком сложны в выполнении, не требует специального оборудования и, следовательно, приготовление пива в домашних условиях ни для кого не составит особого труда. Итак, этот янтарный напиток получается в результате спиртового брожения, которое протекает в пивной закваске. Пивную закваску принято еще называть суслом.

Русские традиции

Кроме традиций и обрядов, связанных с алкогольными напитками, постепенно возникли и антиалкогольные. Так, среди не желающих пить бытует традиция переворачивать свой стакан вверх дном, демонстрируя таким образом отказ от следующей порции горячительного напитка. Женщинам же полагается накрывать свою посуду салфеткой.

В состав сусла обычно входят ячменный солод, хмель и вода. Далее на основе перечисленных компонентов пивовары экспериментируют самостоятельно. Вкусовые качества, цветовая гамма и аромат пива, естественно, зависят от количества и качества основных компонентов. Пивовары, стремясь получить новый желаемый результат, фантазируют над составом золотистого напитка.

В некоторых случаях для того чтобы внести какие-нибудь изменения в качество пива, вместо ячменного солода добавляют кукурузную, рисовую или ячменную муку, иногда – сахар. Из крахмала, который находится в зерновых культурах, необходимо получить сахар с помощью солода. Солодовые ферменты

переводят крахмал в растворимое состояние.

Всем известно, что солод является основой для приготовления пива. Для того чтобы получить ячменный пивной солод, необходимо в первую очередь очистить и рассортировать ячмень, далее поместить ячменное зерно в широкую эмалированную посуду и залить водой. Ячмень надо замачивать примерно 50—60 часов, меняя воду через каждые 6—7 часов.

Кстати, зерно необходимо использовать исключительно высокого качества, то есть чистое, отборное, желательно одинакового размера и с тончайшей кожицей. В старину строго придерживались одного правила: применять ячмень только с осеннего урожая, который был посеян, соответственно, в весеннюю пору.

Если использовать рожь, то ее необходимо замачивать на 30 часов. В некоторых случаях ячменное зерно оставляют приблизительно на 2,5 часа без жидкости для обогащения зерна кислородом. После замачивания зерно нужно оставить в этой же посуде для проращивания или же распределить по более мелкой таре. Рожь проращивается около 3—4 суток, ячмень – 6—7 суток при комнатной температуре.

Во время проращивания зерно необходимо ворошить и периодически увлажнять. Ростки обычно вырастают в длину в 2 раза большую, чем само зерно. Готовый солод следует хранить не более 3 дней. Качество высушенного солода оказывает влияние на цвет пива: для светлого пива используют светлый солод, для темного – карамельный солод.

Во время сушки солод необходимо просеивать через решето, избавляя его тем самым от различных ростков и шелухи. Как уже было замечено, вкусовые качества пива и его аромат находятся в прямой зависимости от степени высушенности солода.

В принципе, весь широкий ассортимент пива подразделяется на светлые и темные сорта не только благодаря тем или иным свойствам солода, но и в зависимости от применяемых способов обработки основных пивных компонентов. В силу действия этих факторов пиво приобретает светлый или темный оттенок.

Чтобы получить пивное сусло, готовый солод подвергается еще одному виду обработки – его полируют, измельчают и заливают водой. Солод в таком виде называют затором. Крахмал, содержащийся в солоде, постепенно осахаривается, и с помощью пивных дрожжей и хмеля наступает процесс брожения. В результате фильтрации пивное сусло приобретает прозрачность.

Готовое сусло с добавленным хмелем кипятят, после чего солод приобретает специфический аромат и осветляется. Далее хмель удаляется и полученное сусло охлаждают. Сусло в

дальнейшем подвергается брожению с помощью пивных дрожжей, этот процесс имеет продолжительность 7—8 дней.

Но следует помнить одно «золотое» правило пивовара, которое заключается в следующем: чем дольше пивное сусло бродит, тем меньше становится содержание сахара в нем, следовательно, увеличивается количество алкоголя в пиве, то есть процентное содержание спирта в пиве регулируется временем брожения.

После этого процесса пиво еще не готово к употреблению – оно должно добродить. Поэтому его разливают в специальную посуду, где пиво должно находиться не менее 20 и не более 90 суток. Эту стадию можно назвать основной, так как именно в этот период будущий напиток приобретает свой специфический вкус, аромат, обогащается углекислым газом, а также осветляется до конца, поскольку исчезает мутноватый осадок.

На пивоваренных заводах зачастую в целях ускоренного производства процесс сбраживания пива сокращают по времени. Это приводит, естественно, к низкому качеству напитка. Далее почти готовое пиво подвергают фильтрации, то есть снижают до минимума содержание дрожжей, процеживают через мелкое сито. Только в этом случае пиво можно считать вполне готовым.

Невозможно не упомянуть еще об одном традиционном старинном рецепте приготовления пива в домашних условиях, который сохранился до наших дней. Способ этот довольно прост: для начала необходимо в котел влить 3 ведра воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Далее добавить 350 г хмеля и еще раз прокипятить.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пить – добро, а не пить – лучше того.

Полученную смесь нужно процедить через солому, которую заранее следует обдать кипятком, всыпать 5—6 кг сахара и 2 стакана пивных дрожжей, затем все хорошо перемешать, вылить в деревянную бочку и поставить в теплое место. По истечении 3—4 недель, когда привкус сахара полностью исчезнет, пиво готово к употреблению.

Известен еще один несложный рецепт «скороспелого» пива. Берется 600 г солода, 200 г пшеничной муки, 100 г хмеля и помещается в глубокую емкость. Далее смесь необходимо тщательно перемешать и залить 5 л кипятка, дать остыть, а через некоторое время осторожно влить 2 стакана светлой патоки.

После этого следует все хорошо перемешать и всыпать 1/2 стакана дрожжей, еще раз перемешать, накрыть крышкой или полотенцем, но не плотно, и убрать в теплое место

приблизительно на 4—5 дней. По истечение этого срока с «молодого» пива необходимо снять пенку, разлить аккуратно по бутылкам, плотно закупорить и убрать в прохладное место.

Руководствуясь всеми характерными особенностями и закономерностями пивоварения, а также не пренебрегая смелым экспериментированием, можно добиться фантастических результатов и удовлетворить любые требования самых преданных и искушенных поклонников этого янтарного напитка.

Следует отметить, что технология производства пива, в том числе и приготовление его в домашних условиях, не стоит на месте. Другими словами, пивовары начали с успехом применять различные добавки лекарственных трав, открывая тем самым для нас совсем неожиданные, новые вкусы и ароматы пива.

Использование нетрадиционного сырья и применение новых рецептов в пивоварении в домашних условиях приводят к совершенно необыкновенным свойствам этого янтарного напитка. Также необходимо заметить, что домашнее пивоварение приобретает с каждым днем все более широкую популярность.

Алкогольные советы

Уж сколько раз твердили миру, что алкогольные напитки нельзя смешивать. И все равно люди по-прежнему устанавливают на праздничных столах разнообразные виды спиртного, которые абсолютно не сочетаются друг с другом. Особенно актуально это для празднования Нового года, поскольку в праздничную ночь на столе обязательно присутствует шампанское в сочетании с водкой и другими крепкими напитками. Следует знать, что шампанское не совместимо с теми видами спиртного, которые значительно превосходят его по крепости. В идеале этот благородный напиток вообще ни с чем не следует смешивать.

Это явление объясняется тем, что человечество стремится к получению экологически чистого и натурального продукта без применения технического оборудования. Достижения в области пивоварения обогатили этот напиток не только свойствами утолять жажду, но и некоторыми оздоравливающими качествами, оказывающими полезное влияние на организм человека.

Знаменитые марки пива

К известным отечественным сортам светлого пива относятся: «Рижское», «Московское», «Ленинградское», «Балтика», «Красный Восток», «Ярпиво», «Ячменный Колос», «Российское», «Славянское», «Столичное».

Любимые россиянами марки пива темных сортов: «Бархатное», «Портер», «Карамельное», «Тверское темное», «Украинское».

Глава 3. Вино

Виды вина

Видов и сортов вина огромное множество, причем у каждого народа существуют свои секреты приготовления этого напитка. И любая хозяйка может получить этот замечательный напиток, используя самые разные рецепты.

Виноградные вина принято подразделять на столовые, десертные сладкие, десертные крепкие, игристые и ароматизированные. Кроме того, все вина делятся на марочные и ординарные.

Марочные вина, благодаря некоторым особенностям технологии их приготовления и использованию только определенных сортов винограда и продолжительной выдержке (в отличие от ординарных), в каждом выпуске из года в год сохраняют свои вкусовые и ароматические свойства, присущие каждой конкретной марке вина.

Марочные столовые вина выдерживаются не менее двух лет (кроме столовых вин, приготовленных по местному – кахетинскому – способу, которые можно выдерживать один год), а десертные крепкие и сладкие вина – не менее трех лет.

Все остальные вина называются ординарными. Эти вина выдерживают до одного года, но они тоже являются хорошими, доброкачественными и выработанными с соблюдением установленных для них стандартов и технологических режимов.

Необходимо также сказать о том, что, кроме приведенных выше категорий, все виноградные вина различаются по цвету: на белые, розовые и красные. Также принято классифицировать вина и по содержанию сахара: сухие (без сахара), полусухие, полусладкие, сладкие, ликерные. Кроме того, вина различаются по возрасту: молодые, выдержанные, старые (долголетние). Помимо этого вина подразделяются в зависимости от местности, откуда они происходят, от сорта винограда, из которого они сделаны, и по годам их «рождения».

Столовые вина

Данное наименование связано с тем, что в винодельческих районах такие вина являются напитками, предназначенными для ежедневного употребления, постоянной и привычной принадлежностью стола. А потому столовые вина – наиболее распространенные сорта этого напитка.

Столовые вина в основном сухие, поскольку сахар, содержащийся в винограде, в них перебродил досуха. Столовые

вина получают в результате брожения сока свежего винограда, в них не добавляется сахар и спирт. Естественная крепость таких вин составляет от 9 до 14 % и зависит только от количества сахара, содержащегося в данной разновидности винограда.

Русские традиции

Некоторые традиции пришли к нам не из глубокой древности, а появились совсем недавно, однако успели прочно занять свое место в жизни человека. Так, например, в школьной среде существует обычай встречать рассвет после выпускного вечера, распивая шампанское из одного фужера, а затем разбивать эту бутыль и сам фужер на счастье. Место разбивания бутылки выпускники стараются запомнить, так как именно на него следует вернуться через десять лет на сбор выпускников.

Отличаются эти вина от других сортов разной степенью экстрактивности, кислотности и крепости. Виноград, выращенный в районах с умеренно-жарким климатом, дает вино свежее, легкое, приятно кислое. Вино, вырабатываемое из винограда, растущего в жарких районах, отличается высокой эстрактивностью и большей крепостью.

Столовые вина рознятся по цвету: они бывают и белыми, и розовыми, и красными. Красные вина получают при сбраживании виноградного сока вместе с твердыми частями грозди, или так называемой мезгой (кожицей, семенами, гребнями); розовые вина – только при частичном использовании мезги, а белые – совсем без мезги.

Белые столовые вина производят практически во всех винодельческих районах. Одним из несомненных достоинств этих вин является их свежесть (ощущение холодка), а также приятный кисловатый вкус. Таким образом, эти вина хорошо утоляют жажду и особенно рекомендуются для употребления в жаркие летние месяцы. Розовые столовые вина – светло-розово-золотистого цвета – также обладают легким и свежим вкусом, приятным ароматом.

Красные столовые вина отличаются от белых тем своеобразием аромата и вкуса, которые присущи красным сортам винограда, а также спецификой технологического процесса приготовления самого вина.

Красноватый оттенок вину дает кожура используемого винограда, тогда как сам сок винограда бесцветен. Вот почему из красных сортов винограда можно приготовить белое вино, если готовить его «по-белому», то есть только из сока и без мезги. Таким образом, красные вина вырабатывают только из красных

сортов винограда, причем виноградное сусло для этого сбраживают обязательно с кожицей (и иногда – с гребнями). Красящие вещества, содержащиеся в кожице винограда, окрашивают вино в характерный красный цвет различных оттенков и интенсивности. Специфическая для красных вин терпкость зависит от дубильных веществ кожицы, семян и гребней, а особый богатый букет (сочетание запаха и вкусовых тонов) красного вина – также от веществ, содержащихся в кожице и семенах.

Важно отметить, что значительная терпкость молодого красного вина смягчается и теряет резкость и вяжущую горечь по мере выдержки. Как определяют виноделы и дегустаторы, красное столовое вино должно быть «полным», «гармоничным», экстрактивным и умеренно терпким. Высококачественные красные столовые вина после необходимой выдержки приобретают мягкость вкуса, сохраняя легкую и приятную терпкость.

Наилучшим виноматериалом для красных столовых вин являются такие сорта красного винограда, как «каберне», «саперави», «матраса» и другие. Из винограда «каберне» и «саперави» готовятся прославленные красные столовые вина Грузии (Кахетии). Причем в названии вин часто используются названия самих сортов винограда.

Десертные сладкие вина

Полусладкие и сладкие десертные вина вырабатываются из различных сортов винограда, обладающих общим свойством, – высокой сахаристостью.

Для сохранения в ягодах наибольшего количества сахара его снимают тогда, когда виноград достиг полной зрелости или в стадии перезревания (слегка увяленный). Для сохранения же необходимого количества сахара в вине при помощи различных способов и средств на известной стадии брожение прекращают.

Из жизни великих

Монархи и их приближенные всегда изобретают всевозможные способы, чтобы сделать свою политику популярной. Кто как, а русские цари укрепляют свою карьеру известным способом: раскрыв очередной заговор Сильвестра против себя, царь Иван Грозный пытался поскорее навести порядок и спокойствие в своем государстве. Расправившись с советниками, Иван Грозный стремился искоренить и самую память о них.

> Что считалось при Сильвестре хорошим тоном, подверглось теперь осмеянию. А именно, на смену постничеству, изящным манерам пришли, по указу царя, роскошные пиры и потехи. Играми, потехами и богатым угощением, особенно «пьяным питием», говаривал Иван, он хотел добиться популярности среди народа и дворян: «Сходя к немощи их (слабости к спиртным напиткам), точию дабы нас, своих государей, познали, а не вас бояр – изменников!»

Кроме повышенной сахаристости тех сортов винограда, которые используются для выработки сладких и полусладких вин, их объединяет еще и то, что они дают экстрактивные виноматериалы. Нужно учесть, что экстрактивность считается необходимым и первостепенным качеством этих вин.

То сходство, которое имеется во вкусе и аромате десертных сладких и полусладких вин, объясняется влиянием особого грибка (ботритис цинереа), который развивается на винограде и благотворно влияет на выработку вина и его последующий вкус. Зараженный этим грибком виноград дает высококачественные виноматериалы, поскольку грибок, разрушая кожицу винограда, способствует испарению влаги, концентрации сока, увеличению сахаристости, наиболее полному переходу ароматических веществ кожицы в сок винограда, а также поглощает часть кислоты и дубильных веществ.

Полусладкие вина содержат от 3 до 10 % сахара, а крепость их не превышает 15 %. Они бывают белыми (светло-соломенного цвета) и красными (гранатового цвета с фиолетовым оттенком).

Группу десертных сладких вин составляют: мускаты, токаи, малага, кагор и различные оригинальные десертные вина Средней Азии.

Мускаты вырабатываются из мускатных сортов винограда и отличаются специфическим, привлекательным и ярко выраженным ароматом, который возникает благодаря эфирным маслам, содержащимся в кожице винограда. Мускатный виноград бывает белым, розовым, черным и фиолетовым.

Другая разновидность десертных вин – токаи – готовится из винограда сортов «Фурминт» и «Гарс левелю». Токаи наравне с мускатами относятся к лучшим, тонким и высококачественным десертным сладким винам. Родиной токайских вин является венгерский город Токай.

Наиболее известными являются токайские вина южного берега Крыма, а также Узбекистана, Таджикистана, Туркмении и Азербайджана. Они обладают характерным, особым ароматом,

который определяется дегустаторами как «запах поджаристой корочки ржаного хлеба» в сочетании с медовым запахом.

Кагор – еще одна разновидность сладких десертных вин. Вырабатывается он из различных сортов красного винограда. Специфической технологией приготовления кагора является подогревание мезги паром до 65 0С – это оказывает благотворное влияние на вкусовые и ароматические качества вина и вызывает более интенсивный переход красящих веществ кожицы в сусло. Этим и объясняется густой, темно-красный цвет всех вин этого типа.

Не меньшей популярностью пользуются десертные вина Средней Азии. Их готовят из высокосахаристых сортов винограда. Они обладают оригинальным, своеобразным и приятным вкусом и составляют особую группу десертных вин. Типичными для этой группы являются десертные вина Узбекистана: «Алеатико», «Буаки», «Вассарга», «Каберне ликерное», «Тагоби», «Джаус», «Юмалак» и другие, приготовленные из одноименных сортов винограда. Эти вина отличаются характерным для них приятным плодовым тоном, напоминающим аромат айвы.

Высокими ароматическими и вкусовыми качествами обладают также туркменские сладкие десертные вина «Ясман-Салык», «Тер-Баш» и другие, таджикское «Ширини».

Ликерные вина – еще одна разновидность сладких десертных вин. Их особенностью является особый вкус, связанный с высоким содержанием сахара. К ликерным винам относятся также некоторые особо сладкие разновидности мускатов и токаев.

Технология приготовления ликерных сладких десертных вин имеет много общего с технологией выработки мускатных и токайских вин. Сладкие ликерные по вкусу также близки токайским.

Крепкие десертные вина (крепленые вина)

Название этого вида вин говорит об их отличительной особенности – крепости. Крепленые десертные вина – вина с достаточно большим содержанием спирта (до 20 %), причем спирт добавляется в вино во время или после брожения.

Типичные ароматические и вкусовые свойства крепких десертных вин зависят от своеобразия технологии их приготовления. Это своеобразие заключается в подогревании виноматериала, причем существуют различные способы и приемы подогрева. Термическую обработку проводят выдержкой на солнце на открытых площадках, в специальных помещениях (мадерниках).

Нагревание виноматериалов благоприятно сказывается на вкусовых и ароматических качествах будущего вина. Например, многие виды крепленых вин после непродолжительного нагревания обретают приятный фруктовый вкус.

Группу крепких десертных вин составляют: портвейн, херес, мадера и марсала.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяный проспится, а дурак никогда.

Портвейн – одна из самых распространенных разновидностей крепленого вина. Портвейн чаще всего имеет прозрачный золотисто-розовый цвет и обладает приятным фруктовым ароматом. Лучшие портвейны на территории бывшего СССР вырабатывают виноделы Украины (Крыма), Армении, Азербайджан, Узбекистана и Туркменистана.

В портвейне на четыре части вина приходится одна часть спирта. Производство портвейна целиком зависит от качества виноматериала – он бывает выдержанным и не очень, произведенным из гроздей винограда одного урожая или смешанным из урожаев нескольких лет.

Белый портвейн производится в основном из светлых сортов винограда, почти сухой, то есть малосладкий, подается в качестве аперитива. Известен также рубиновый и рыжевато-коричневый портвейн.

Херес является другой разновидностью крепленого вина. Название свое этот сорт вина получил в честь своей родины – небольшого города на юге Испании. Херес – золотистого цвета вино с тонким фруктовым букетом и легким ореховым привкусом. Своим своеобразным вкусом и ароматом херес обязан пленке, образующейся в процессе приготовления этого вина на его поверхности. Это пленка появляется на вине в результате жизнедеятельности особых «хересных дрожжей».

Хороший херес вырабатывают в Армении, а также на юге Украины, в Туркмении и Узбекистане. Особой популярностью херес пользуется в Англии, где его называют «Шерри» (так же называется известная марка английского хереса). Высококачественный херес выпускается в Молдавии, в Яловенах.

Херес «укрепляется» спиртом после брожения и потому, как правило, бывает сухим или очень сухим (содержащим от 15 до 18 % чистого алкоголя). Изюминка хереса состоит в том, что поверхность виноматериала, разлитого в чаны, покрывается особого рода плесенью, предотвращающей окисление вина. В итоге под влиянием плесени вино обретает специфический аромат, становится тоньше и деликатнее на вкус. Дальнейшее

производство хереса заключается в следующем: молодое вино не оставляют дозревать само по себе, его добавляют в чаны с более зрелым напитком, а чтобы освободить для него место, часть зрелого вина откачивается в чаны с еще более выдержанным.

Русские традиции

Разбивают посуду после распития напитка и на свадьбах. Так, на Востоке по количеству осколков высчитывали будущее количество детей в новой семье, а вот в южных районах России фужеры били просто на счастье. Считалось, что количество мелких осколков равносильно слезам, которые после этого ритуала невеста уже никогда не выплачет, а значит, ее жизнь будет наполнена смехом и радостью.

Мадера – разновидность вина, которая также относится к крепленым напиткам. Название вино получило от португальского острова Мадейры. Мадера – белое вино янтарного цвета с едва уловимым зеленоватым оттенком. Мадера никогда не бывает слишком старой, это «вечно молодое вино», так как мадеру укрепляют спиртом как во время ферментации, так и после нее. Соответственно, она бывает сладкой и сухой. Для выработки мадеры используются виноматериалы, которые подвергаются особой тепловой обработке. Мадеру выдерживают либо на солнце, либо в теплых помещениях (камерах), либо в подогреваемых чанах, до получения ярковыраженных мадерных тонов. Обычно мадера выдерживается до употребления не менее трех лет.

Основным качеством этого сорта вина является так называемая свежесть. Это свойство мадеры наиболее полно выявлено в лучших марках вина. Высококачественную мадеру вырабатывают в Армении, в Грузии.

Марсала – крепкое десертное вино, которое по цвету, аромату и вкусу напоминает мадеру. Марсала должна иметь 18—19 % крепости. Выработкой марсалы занимаются в Туркмении, Узбекистане и Таджикистане.

Игристые вина

Игристые вина – один из наиболее популярных видов вина, к которому относят шампанское. Шампанское – легкое белое игристое вино. По определению дегустаторов, это «кристально прозрачное с блеском» вино крепостью не выше 10—12 %. Практические все разновидности шампанского обладают отличным вкусом и ароматом. При разливе шампанское выделяет

пузырьки углекислого газа. При этом вино «играет» и образует кружевную пену, отчего и получает свое название. Наличие естественной углекислоты является отличительной особенностью этого типа вина.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяного грехи, да трезвого ответ.

Для приготовления шампанского в столовые вина добавляют сахар, затем подвергают их вторичному брожению в герметически закрытых емкостях или резервуарах. Сбраживающийся сахар выделяет углекислоту, которая и насыщает напиток.

В продаже имеется пять основных видов шампанского: «Советское сладкое» – 10 % сахара, полусладкое – 8, полусухое – 5, сухое – 3 %. Красное шампанское содержит 9 % сахара.

Среди вин выделяются еще одна группа – так называемые ароматизированные вина, к которым относят вермут – особый напиток, приготовленный из виноградного вина, в которое добавляют настой различных душистых и пряных растений и особенно полыни (вермут – немецкое наименование полыни). Вермут является отличным тонизирующим напитком, возбуждающим аппетит. Он обладает чуть горьким вкусом, который быстро исчезает при употреблении. Вермут бывает белым крепким, красным крепким, десертным белым и десертным красным. Крепкий вермут содержит 10 % сахара, а десертный – 16 % при 16%-ой крепости.

Технология производства

Принято считать, что чем старее вино (больше выдержки), тем оно лучше по вкусовым качествам. Действительно, есть долголетние вина, высокое качество которых определяется их длительным созреванием. Однако имеются также вина, которые хороши молодыми (еще не перебродившими).

Многие легкие белые крепленые вина созревают и выявляют свои самые лучшие свойства после 2—3 лет выдержки, столовые красные вина хороши в возрасте 3—4 лет. А крепкие десертные вина приобретают свои качества после более продолжительной выдержки. Пить вино рекомендуется на его предельном, оптимальном возрасте.

Из жизни великих

Иван Грозный любил приглашать во дворец своих тайных недоброжелателей-бояр и принуждал их пить «чаши превеликие». В потешной компании царя был заведен следующий порядок: первую чашу, полную «зело пьяного пития», выпивал сам Иван. Затем точно такие же подносили остальным пирующим, пока все не упивались до «неистовства и обоумертвия». Если кто-нибудь из гостей упирался и отказывался осушить кубок, его корили тем, что он «недоброхотен» (не желает добра) царю. Таким образом, праздники во дворце превращались в настоящие попойки, которые коробили ревнителей благочестия. Правда, заметим, сам Иван Грозный, в отличие от Петра I, который пил принципиально, признавал свое «неблагочиние», но утверждал, что происшедшие при дворе перемены отвечают высшим интересам государства.

Основная технология выработки всех вин проходит в несколько «жизненных» этапов. Первая стадия жизни вина охватывает период брожения виноградного сока и продолжается около месяца. Отпрессованный виноградный сок сбраживается с помощью дрожжей, либо за счет тех веществ, которые содержатся в кожице винограда.

Вторая стадия жизни вина – формирование – охватывает период после окончания брожения и до первой переливки виноматериала, то есть последующие 3—5 месяцев. Именно в этой стадии и начинаются все сложные биохимические процессы. Дрожжи, превратив виноградный сахар в спирт (полностью или

частично), под действием скопившегося спирта или спирта, внесенного в процессе спиртования бродящего сусла, медленно опускаются на дно, образуя осадок. Сусло осветляется. В конце второй стадии светлое сусло необходимо отделить от осадка, поэтому виноматериал переливают в другую емкость, а дрожжевой осадок остается на дне первой емкости.

Третья стадия – созревание вина, охватывает более продолжительный период: от 1 до 5 и более лет. Это период выдержки виноматериалов и вин в специально оборудованных хранилищах, при постоянной температуре 10—12 0С. Выдержка производится в дубовых бочках или в крупных резервуарах. Самое главное в этот период – проникновение в вино кислорода в необходимом количестве. Под его действием в вине протекают окислительные процессы, в результате которых образуются новые вкусовые и ароматические вещества, выпадает и удаляется осадок (путем переливок). Вино приобретает стабильность и устойчивость в хранении, окончательно формируются его вкусовые и ароматические качества.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяного да малого Бог бережет.

Высокими качествами обладает марочное вино – оно выдерживается в дубовых бочках 2—3 года, а крепкие и десертные вина – до 5 лет. Ординарные вина выдерживаются от нескольких месяцев до года. Лучшие марочные вина, разлитые в бутылки, переносят в специально оборудованные погреба, где их укладывают на стеллажи и дают «дозреть».

Если говорить о самой большой стадии жизни вина, то она продолжается для столовых вин 5—20 лет, а для крепких и десертных – 50—70 лет.

В случаях, когда вино «передерживают», начинается последняя стадия его жизни – отмирание. Вино теряет свою прелесть: разлагаются и выпадают в осадок красящие вещества, исчезает букет, вино превращается в мутную жидкость с неприятным вкусом и запахом.

Техника домашнего приготовления

Есть огромное множество способов приготовления виноградного вина в домашних условиях. Некоторые из них приводятся ниже.

Домашнее полусладкое вино

Требуется: 10 кг винограда, 1 кг сахара, 1/2 л спирта.

Способ приготовления. Промойте и поместите виноград в чистую емкость, засыпьте сахаром. Поставьте емкость в теплое место. Когда ягоды поднимутся, аккуратно слейте сок, процедите его через марлю. В процеженный сок добавьте чистый спирт (его можно разбавить водой в зависимости от крепости вина). Выдержите в течение 14—15 дней.

Алкогольные советы

Перед предстоящим пиршеством можно принять 3—4 таблетки активированного угля, который позволит уменьшить негативное действие алкоголя на организм.

Домашнее сладкое вино

Требуется: 5 кг винограда, 3 кг сахара, 3,5 л воды.

Способ приготовления. В чистую емкость всыпьте виноград и влейте 3 л кипяченой воды. Закройте капроновой крышкой и поставьте в темное место на 5—6 дней. Когда все ягоды всплывут, добавьте еще 1/2 л воды, 2 кг сахара, закройте крышкой и оставьте на 25—30 дней. За это время ягоды осядут на дно, а вино станет светлым. Слейте его в чистую сухую банку, добавьте еще 1 кг сахара и снова поставьте в темное место. Через 7—8 дней снимите пробу. Если вино кислое, добавьте еще немного сахара.

Знаменитые марки вин

К лучшим отечественным маркам столового сухого вина можно отнести следующие.

Белые столовые вина: грузинские – «Кахетинское», «Цинандали», «Тиабани», «Напареули»; молдавские – «Рислинг», «Алиготе» «Фетяска», «Пино».

Красные столовые вина: грузинские – «Мукузани», «Кварели», «Каберне», «Телиани», «Мукузани», «Саперави», «Абрау-Каберне»; молдавское – «Бордо»; азербайджанские – «Матраса», «Мальбек», «Алеатико» и другие.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяному и до порога нужна подмога.

Большой популярностью пользуются болгарские вина «Мавруд», «Гамза», «Каберне», «Рислинг-Розенталер».

К знаменитым маркам десертных вин можно отнести полусладкие красные грузинские вина «Чхавери», «Твиши», дагестанские «Шато-Икем, „Барзак“.

Сладкие белые и розовые вина: украинские – «Масандра», «Изумрудное», «Десертный мускат», «Розовый мускат»; армянские – «Мускат белый», «Мускат розовый»; киргизское «Фиолетовый мускат»; украинский «Токай десертный»; таджикский и туркменский «Токай» и другие.

Известные марки кагора: армянские – «Кагор», «Арташат»; азербайджанский – «Шемаха»; узбекский – «Узбекистон».

Что касается знаменитых марок крепленых вин, то среди них выделяются: «Портвейн белый Южнобережный» (Крым), «Красный портвейн Ливадия», а также грузинские портвейны «Терек», «Дербент», «Кизляр», «Карданахи», «Саамо», армянское «Айгешат», отечественное «Абрау-Дюрсо» и многие другие.

Глава 4. Коньяк

Виды коньяка

Родиной коньяка считается Франция. Именно там, в небольшом городке Коньяк был изготовлен и запатентован первый, крепкий спиртовой напиток, получивший название в честь этого самого города. Его крепость составляла не менее 40—60 % спирта, и по своему качеству он считался гораздо лучше многих вино-водочных изделий, существующих во Франции к тому времени.

Первый напиток в городе Коньяк изготовили из специального коньячного спирта, ставшего впоследствии основой для любого коньяка. При этом сам спирт готовили не из виноградных выжимок, как в случаях с другими алкогольными напитками, а путем перегона легких молодых малоспиртоузных сухих вин. Этот коньячный спирт обладал крепостью в 60—70 %. Сам же напиток выдерживали в дубовых бочках в течение очень длительного времени, что позволяло достичь своеобразного вкуса и аромата.

Алкогольные советы

В крепкие алкогольные напитки следует выжать несколько капель лимонного сока. Этот метод позволяет сохранить ясную голову, даже если разумная доза выпитого будет превышена.

Поскольку коньяк является очень крепким напитком с большим содержанием спирта и сахара, его, подобно другим алкогольным напиткам, подразделяют по видам. Таким образом, он может быть ординарным и марочным. Наиболее распространенными являются именно ординарные коньяки, в промышленности их вырабатывается около 95 % от общего количества.

В таких коньяках сочетается около 1,5 % сахара и различное пропорциональное содержание спирта, плюс всевозможные ароматические добавки и красители. Роль последних выполняют сухие вина или соки свежих фруктов и ягод. Реже для этой цели используют химикаты и другие вещества промышленного производства, поскольку они портят напиток и вызывают в нем нежелательные процессы.

При этом ординарный коньяк подразделяется еще и на звездочный. Эти звездочки наносят на этикетку бутылки, и их количество указывает на время хранения, иными словами, на выдержку данного напитка. Так, трехзвездочный коньяк содержит в себе до 40 % спирта и хранится не менее трех лет,

четырехзвездочный выдерживается в течение четырех лет и обладает крепостью в 41 %, а пятизвездочный содержит около 42 % спирта.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяному море по колено, а лужа по уши.

Коньяк, выдержанный более пяти лет, звездочками не обозначается, а приобретает специальные названия – марки. На этих марках указывается не наименование компании производителя, как происходит в случаях с другими напитками, а всего несколько заглавных букв. По этим буквам и определяется качество и время выдержки данного напитка.

Так, коньяк с пометкой «КВ» выдерживается в течение шести или семи лет и обладает крепостью не менее 42 %. Марка «КВВК» указывает на выдержку от 8 до 10 лет и крепость не менее 45 %. Старые коньяки, то есть выдержанные не менее 10 лет, носят марку «КС» – «коньяк старый» – и обладают еще более высоким содержанием спирта. А вот самые выдержанные коньяки, с марками «ОС» – «особенно старый» – являются наиболее редкими, но и обладают при этом превосходными вкусовыми качествами. Они считаются самыми лучшими и качественными, так как выдерживаются более 10 лет и обладают очень высокой крепостью.

Естественно, что самыми лучшими напитками считаются те, что выдержаны свыше 10 лет и обладают сравнительно большой крепостью, – не менее 45 %. Такие напитки во всем мире сравнивают с редкими драгоценностями, и это вполне заслуженно, поскольку подобные коньяки действительно обладают такими ароматами и вкусовыми качества, которых иным путем достичь не удается.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяный решетом деньги меряет, а проспится, не на что и решета купить.

Если коньяк свыше десятилетней выдержки всеми ранее перечисленными качествами не обладает, является мало ароматным, легким и практически не терпким, его относят к числу контрабандных, то есть не соответствующих указанной квалификации, а следовательно, изготовленным на мелких предприятиях, не следящих за качеством товара. В крайнем случае такому коньяку присваивают звание бренди.

Технология производства

Впервые коньяк был изготовлен во Франции около четырех столетий назад. В те времена в страну, по морским путям, постоянно ввозили столовые виноградные вина, основным поставщиком которых была Англия. А поскольку продавать все завезенное вино очень быстро не удавалось, оно начинало закисать и портиться. Испорченные винные напитки приходилось просто выливать на улицу, так как ни на что более они не годились. Дабы избежать разорения и банкротства, необходимо было найти способ какого-либо разумного использования испорченного товара.

Русские традиции

В некоторых индейских племенах по разбитой во время свадебной церемонии посуде из-под вина определяли количество лет совместной жизни пары. Если осколков было всего два, то по истечении 2-х лет жена имела право уйти от мужа, если он ее не устраивал, никаких формальностей для этого не требовалось.

Вот тогда-то аптекари и алхимики предложили провести процесс дистилляции, то есть нагреть вино до кипения и перегнать весь содержащийся в нем спирт. Именно это и было сделано в 1641 году. В большой котел было слито все виноградное вино, а затем нагрето до тех пор, пока спирт не стал испаряться. Пары вылавливали специальными трубами, резко охлаждали, конденсировали и превращали вновь в жидкость, в которой, в отличие от первого варианта, спирта было в два раза больше. То есть получали настоящий чистый алкоголь, в который добавляли необходимые пряности и настаивали. В результате этого процесса получался совершенно новый, необычный напиток, который от длительного хранения только улучшался по вкусу и качеству, а также приобретал нежный аромат.

На вкусовые качества данного напитка, особенно выдержанного в течение нескольких лет, влияли большей частью переходящие из вина в коньячный спирт в результате этих сложных химических процессов летучие и эфирные вещества. Они полностью преображались, позволяя тем самым напитку приобретать свой необычный аромат и вкус.

С того времени технология изготовления коньяка, конечно же, изменилась, но сама сущность осталась прежней. Сначала виноградное вино перегоняют для получения спирта-сырца

крепостью в 30 %, а затем его подвергают вторичной перегонке. Свежий виноградный спирт первой перегонки получается бесцветным и при этом обладает малым ароматом и очень резким вкусом. После же выдержки он становится золотистым по окрасу, более мягким и приятным на вкус.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Рюмку пить – здорову быть, повторить – ум развеселить, утроить – ум устроить, четвертую пить – неискусну быть, пятую пить – пьяному быть, рюмка шестая – мысль будет иная, седьмую пить – безумному быть, к осьмой приплести – рук не отвести, за девятую приняться – с места не подняться, а выпить рюмок с десять – так поневоле взбесит.

Во время второй перегонки полученного спирта часть побочных продуктов брожения, так называемых примесей, отделяют, получая таким образом чистый коньячный спирт. По крепости этот спирт 62—70 %. Полученный спирт переливают в дубовые бочки и выдерживают в темном теплом месте необходимое количество лет. По окончанию этого времени спирт разбавляют водой до нужной крепости готового напитка, добавляют сахар, а затем выдерживают еще несколько месяцев. И только после этого готовый напиток разливают по бутылкам, закупоривая их как можно более прочно, чтобы коньяк не испарялся.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Сапожник настукался, портной настегал, музыкант наканифолился, немец насвистался, лакей нализался, барин налимонился, купчик начокался, приказный нахлестался, чиновник нахрюкался, служивый подгулял, солдат употребил.

Если требовалось каким-то образом ароматизировать напиток и придать ему необходимый цвет, в коньяк предварительно добавляли различные растительные добавки (корицу, цвет мяты, шалфей и т. п.), – также некоторое время настаивали, а затем сцеживали. Полученный в результате напиток при необходимости еще более тщательно очищали, добиваясь его прозрачности, после чего плотно закупоривали и оставляли настаиваться нужное количество лет.

Перед использованием коньяк вновь проверяли на наличие в нем замутнений и отстоев, а только затем подавали к столу. Если в нем все же обнаруживались потемнения, напиток вновь

сцеживали, а затем еще немного настаивали, чтобы вернуть первоначальный аромат. Естественно, что все эти операции требовались чаще всего только при приготовлении коньяка в домашних условиях, на производстве же коньяк изначально подвергается необходимой обработке, а потому готовый напиток не имеет побочных явлений.

Из жизни великих

Иван Грозный любил иногда пошутить, часто он имел обыкновение приглашать к себе на праздник бояр и «жаловать их без числа своею царьскою чашою». Но такое богатое угощение царь делал отнюдь не по щедрости своей, а с тайным намерением. Чашники (так называли слуг, которые подносили вино и другие горячительные напитки гостям), по указу Грозного, беспрестанно разливали вино в кубки бояр. И как только гости доходили до известного состояния: «кто пускался в пляс, а иные песни воспевати и всякие срамные слова глаголати», – приставленный царем писец их речи внимательно слушал и тайно записывал. А наутро Иван Грозный вызывал к себе бояр и вслух зачитывал им их же разговоры и речи, а, по утру такие смиренные и благочестивые, бояре сами удивлялись «сему чудеси».

Впоследствии ученым В.И. Ниловым и его коллегами были предложены более рациональные способы выдержки вин, позволяющие не терять при испарении во время хранения так много жидкости. Они рекомендовали помещать вина в эмалированные крупные резервуары, а в них укладывать дубовые бруски. При этом в резервуары следовало дозировать поступление кислорода. Таким образом технология производства коньяка была существенно улучшена.

При приготовлении коньяка в домашних условиях виноградные гроздья аккуратно давят и сок быстро отделяют от кожицы. Затем помещают сок в перегонный аппарат, конструкция которого остается неизменной уже несколько десятков лет, и перегоняют на спирт. При этом перегонку совершают не слишком быстро, чтобы сохранить особый аромат напитка. Первая порция получается только после трех часов процесса. Затем полученный первак вновь подвергается перегонке, а результат делится на три части. Каждая из этих частей смешивается с новой порцией первака и т. д. Готовый коньяк разливается по бочкам и выдерживается несколько лет. Самым дорогостоящим домашним напитком считается тот, что выдержан не менее двадцати лет.

Знаменитые марки коньяка

Самым лучшим коньяком до сих пор считается французский. И это не удивительно, поскольку, будучи изобретателями этого напитка, французы имели свои собственные секреты его приготовления, которые старались долгое время держать в секрете. До сих пор им удается удерживать пальму первенства в производстве коньяка и поставлять на рынок наилучшие сорта этого напитка.

Пословицы и поговорки об алкоголе
Силен хмель, а сон сильнее.

Но и среди французских напитков некоторые имеют большую популярность, а некоторые – меньшую. И основано это на том, что готовят различные коньяки из разных продуктов и с различным добавлением спирта. Влияет на качество также и время выдержки. Так, наиболее ароматными и качественными, являются коньяки марки «Комю» и «Рене Мартен». Эти производители поставляют на мировые рынки самые крепкие, наиболее выдержанные коньячные напитки, великолепные по своим вкусовым качествам и аромату.

Одной из известнейших и, пожалуй, самых дорогостоящих марок является коньяк фирмы «Отар». Именно она появилась во французском городе Коньяк первой и свои подвалы располагала в средневековом замке, принадлежавшем королевской династии Валуа. По сей день основные склады находятся именно там. Не менее известной маркой считается и «Хеннеси», также имеющая свои погреба в этом поместье.

В этих окрестностях данный напиток готовят только из местного винограда, все виноградные провинции имеют свои собственные названия: Гранд Шампань, Петит Шампань, Бордери, Фина Буа, Буа Ордери, Буа Коммон и т. д. Название провинции очень часто дает имя самому напитку.

Пословицы и поговорки об алкоголе
С этого веселья каково-то похмелье!

Высококачественными также считаются армянские коньяки. В отличие от французских, эти напитки обладают сильным ароматом и повышенным содержанием летучих веществ. Среди армянских марок предпочтение отдается группе «КВ» – «Отборный» и «КС» – «Ереванский». Крепость таких напитков

колеблется от 43 до 57 %. Также весьма известной маркой считаются коньяки треста «Арарат». Эти напитки весьма своеобразны, ароматны и во вкусе у них ярко выражен ванильный тон.

Особое предпочтение среди самых качественных марочных армянских коньяков на сегодняшний день отдается коньяку «Айни», сроком выдержки до 10 лет, а также «Наири», еще более качественному, поскольку его выдержка достигает 20 лет. Хотя очень долгое время считалось, что ни один коньяк, изготовленный за пределами Франции, не может носить это название, так как является всего-навсего бренди, армянские коньяки очень быстро опровергли это мнение.

Алкогольные советы

Если в процессе гуляния возникает ощущение того, что доза выпитого значительно превышена, то следует немедленно прекратить пить. В противном случае человек рискует не только обеспечить себе состояние похмелья на следующий день, но и временно потерять способность самостоятельно передвигаться и, что гораздо страшнее, соображать.

Грузинские коньяки обладают более мягким вкусом и тонким ароматом. В них чувствуется вкус и оттенок ванили. Лучшими грузинскими коньяками считаются «ОС» – «Енисели», с крепостью не менее 43 %, а также «Юбилейный XX», содержащий не менее 45 % спирта.

Высококачественные коньяки производят также и на Северном Кавказе, в Молдавии и на Украине. Среди них предпочтение отдается напиткам с маркой «Коллекционные». Названия таких коньяков чаще всего указывают на место их изготовления: «Одесский», «Дагестанский» и т. д. Их крепость в сочетании с приятным вкусом и по сей день обеспечивает данной марке репутацию настоящего джентельменского напитка, достойного представителей высшего света.

Все марочные коньяки непременно разливаются по темной, чаще всего зеленой, посуде, позволяющей длительное время сохранять напиток в первоначальном состоянии. Посуду тщательно закупоривают, чтобы во время выдержки ароматические и другие летучие вещества не испарялись, а оставались в самом напитке.

Глава 5. Водка

Виды водки

Название данного напитка происходит от слова «вода», так как на самом деле по внешнему виду он напоминает кристально-прозрачную воду. Постепенно данное слово преобразилось в «водку», что означает «немного воды». Действительно, в состав этого напитка входит не слишком большое количество чаще всего дистиллированной воды.

Само же слово «водка» является коренным и нигде более не встречается. Кроме того, и сам напиток также является национальным, так как первая водка появилась именно в России, и называлась она «Московской». До тех пор водка носила совершенно иное название, указывающее на ее особенности, – крестьяне называли ее горящим вином.

На сегодняшний день существует масса разновидностей этого напитка. При этом в каждой стране водка носит свое собственное название и отличается не только по способу изготовления, но и по ингредиентам, входящим в ее состав. Так, например, в Японии предпочтение отдается чистой рисовой водке, называемой сакэ. Спирт для этого напитка готовят из обработанного паром риса. Сам же напиток принято употреблять только в горячем виде. По этой причине рисовая водка обладает малой крепостью – всего 16 %.

А вот в Китае водка имеет два названия: ханшина и маотай. Спирт для первой изготавливают из проса и саму водку относят к числу пшеничных. Вторая же, самая знаменитая и наиболее качественная и крепкая, содержащая до 60 % спирта, готовится на основе рисового спирта. Для большего аромата этот спирт настаивают на целом букете целебных трав.

Несколько названий имеет и мексиканская водка. Так, самый распространенный ее сорт называется текила. Этот напиток известен еще со времен ацтеков. Крепость такой водки составляет 45 %. Готовят ее на основе спирта, изготовленного из перебродившего сока айвы. А родственница текилы – пульке – производится из кактусового спирта и обладает крепостью в 32 %. Также распространена в Мексике и водка мецкаль, изготавливаемая из тех же составляющих, что и текила.

Русские традиции

Во многих странах винные напитки относили к разряду божественных, а потому всегда преподносили в дар богам, которых почитали. Так, например в Индии, идя в храм Будды или Кришны, верующие до сих пор

несут с собой лучшие плоды и фрукты, а также самые качественные из имеющихся в доме напитков. Все это устанавливается на плоский поднос и украшается цветами. Считается, что для бога нет лучшего признания в вере и почитании его, чем кувшин ароматного, терпкого, выдержанного в течение многих лет вина.

Достаточно часто готовят водку и на основе спирта из сахарного тростника. В Бразилии такая водка носит название кахаса и обладает крепостью в 41 %. А вот азиатская водка арарак дополняется еще и перебродом ржаного сусла и патоки из сахарного тростника. Ее крепость составляет 58 %. Индонезийцы же отдают предпочтение бамбуковой водке, называемой бамбузе. Эта водка считается низкокачественной, так как она очень плохо очищается и вызывает у потребителей галлюцинации. По этой причине она пользуется большей частью в качестве одного из ритуальных напитков.

Еще одной разновидностью водки является фруктовая. Во Франции такую водку готовят на основе яблочного спирта и называется она кальвадорес. Крепость этого напитка колеблется от 38 до 50 %. В Венгрии, Румынии и Югославии спирт для фруктовой водки готовят из чернослива, а потому сама водка носит название «сливовица». В Азербайджане ее делают на основе ягод белого тутовника, следовательно, и называется она тутовкой. А вот на Северном Кавказе спирт готовят на основе целого букета фруктов. Полученная в результате водка называется кизлярка, этот напиток очень ароматный и крепкий. В Грузии фруктовую водку делают из винограда. Называется этот напиток чача и обладает крепостью 45 %.

Существуют и весьма необычные виды водок. Так, еврейская водка носит название «пейсах» и готовится из изюма. В Турции в качестве основы для спирта используют финики. В результате получается очень необычный напиток, называемый араки. В Германии водку-шнапс делают из картофеля и свекловицы, а в альпийских районах водку-энпиан готовят на травах, чаще всего из корней гречавки. Также из гречавки делают и водку ангостура, считающуюся самой горькой. В ее состав входят экстракты из апельсиновой цедры, что делает ее достаточно крепкой – около 38 %.

Бурятские водки – арька и арза – готовятся на основе кумыса и обладают очень неприятным запахом. Первую пьют только холодной, а вторую перед употреблением принято нагревать. Также для приготовления горячительного напитка кумыс используют и удмурты. Они смешивают закисшее коровье молоко

с кумысом и готовят из этой массы спирт. Сам напиток носит название «кумышка».

В Голландии делают водку из можжевелового спирта, называется она женевер, или шидам. Американцы предпочитают брать за основу кукурузное зерно и добавки из ржи и ячменя. Их водка всему мира известна под названием виски. В России особенно ценится водка народного приготовления, называемая самогоном.

Технология производства

Приготовленная в домашних условиях водка в народе получила название «самогон», от слов «сам» и «гнать». И его действительно гонят, получая путем перегона по длинному змеевику забродившего дрожжевого настоя. Готовится самогон самыми различными способами, так как каждый старается придать этому напитку особый аромат и более приятные вкусовые качества.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Того трезвый не ведает, что хмельной говорит.

Чаще всего делается этот бальзам для души и тела следующим образом. На 24 л чистой, желательно родниковой, воды берется около 800 г обычных дрожжей и 8 кг сахара, предварительно перемолотого в пудру. Все эти компоненты помещаются в большую банку и перемешиваются длинной ложкой со дна, чтобы осадок поднялся. В таком состоянии емкость оставляют на 25 дней, помещая ее в самом теплом и не слишком светлом месте. В результате брожения должна получиться слегка желтоватая, но довольно прозрачная брага.

Когда брага будет готова, она процеживается через несколько слоев марли и переливается в нержавеющий большой бачок. Для этого бака заранее готовится крышка с резиновой прокладкой по краям и маленьким отверстием для змеевика в середине. Этой крышкой бак и накрывается как можно плотнее. Иногда крышку даже привинчивают к самому баку за специальные ручки, расположенные на горловине емкости, чтобы в дальнейшем она не срывалась под давлением паров.

Из жизни великих

Были у русского царя Ивана Грозного и такие причуды, которым удивлялись даже самые «прожженные» гуляки и сумасброды. Вышеприведенные шутки Ивана Грозного, как правило, имели благополучный исход – писцы стенографировали болтовню пьяных бояр, на том дело и кончалось. Но были и другие истории: стрелецкий командир Никита Голохвастов, известный всей русской столице своей отчаянной храбростью и азартом, оказавшись вот на таком царском празднике, был вынужден надеть монашескую рясу, чтобы избежать гнева Грозного. Вот уж

когда действительно «язык враг мой»! Но и монастырь не спас несчастного Никиту Голохвастова. Иван Грозный приказал привести его и сказал, что поможет бравому иноку поскорее взлететь на небо. Тогда Голохвастова посадили на бочку с порохом, а порох взорвали.

Для того чтобы крышка закрывала емкость с брагой более герметично, все отверстия вокруг соприкосновения горловины и крышки промазываются хлебным мякишем или тестом. Только после того как все приготовления сделаны, бак ставят на небольшой огонь, а в отверстие в крышке вставляют змеевик – тонкую, длинную трубочку. Отверстие вокруг змеевика также замазывают хлебным мякишем.

Затем нижний конец змеевика опускают в металлическую бочку или ванночку и выводят его в отверстие, сделанное на дне этой емкости. Под выведенный конец змеевика помещается любая посуда, в которую будет собираться готовый продукт. Обычно в качестве посуды используется трехлитровая банка или большой графин. При этом, устанавливая змеевик, необходимо стараться сделать на нем как можно больше загибов. Это необходимо для того, чтобы водка получилась лучшего качества.

После этого в бочке также заделываются все лишние отверстия и в нее наливается холодная вода. В процессе изготовления напитка вода, конечно, будет нагреваться, а потому ее постоянно необходимо отливать, заменяя более холодной. Если водка готовится в зимнее время года, то бочку наполняют снегом. Затем начинают делать первый выгон. В результате него получается около 8—9 л напитка крепостью 55 %. Но на этом процесс изготовления водки не заканчивается.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Тому и пить, в ком хмель не дурит.

За первым прогоном проводится второй. Для этого получившийся самогон разбавляют холодной родниковой водой в пропорции 1:3 и еще раз перегоняют. На этот раз получается всего около 4 л напитка. Иногда его прогоняют и в третий раз, в результате чего получается абсолютно чистый спирт, пригодный и для медицинских целей.

Если же достаточно этого прогона, то из полученного самогона делают более качественную водку, называемую бальзамом. Для этого напиток переливают в трехлитровые банки и в каждую помещают по 1 г измельченной корицы, 5 шт. гвоздики, 1 стакан сахарного песка, 1 ч. л. питьевой соды и 1 ст. л. чайной заварки. Для большего аромата можно добавить

ванилин.

Все эти ингредиенты тщательно перемешивают и оставляют на 30 дней в темном теплом месте. По истечении этого времени напиток сцеживают через несколько слоев марли и разливают в посуду.

Иногда водку готовят на основе винного спирта. Для этого берут по 26 г имбиря, перечной мяты и шалфея и помещают в 1/2 л готового винного спирта. Жидкость настаивают в теплом месте несколько дней. Затем процеживают через два-три слоя марли и добавляют 1/4 л воды. Готовый напиток разливают и тщательно закупоривают, чтобы аромат не испарялся.

На производстве водку изготавливают путем смешивания винного, или этилового, спирта с водой. При этом спирт обязательно подвергают очистке, процесс которой называется ректификацией. После приготовления напитка его крепость определяется содержанием в нем спирта и выражается в процентах. Более качественная водка готовится на основе спирта, подвергшегося двойной очистке, результатом является напиток повышенной крепости.

Знаменитые марки водки

Покупая водку в магазине, едва ли не каждый покупатель смотрит на стоящий на этикетке бутылки или ее крышке штамп. Хотя эта марка не имеет конкретной регистрации и применяется независимо от товарного знака, именно по ней определяется качество выработки напитка. Наибольшее уважение заслужили такие марки водки, как «Смирновская», появившаяся достаточно давно и постепенно завоевавшая всеобщую любовь, а также появившаяся относительно недавно марка «Столичная».

Алкогольные советы

При превышении алкогольной нормы следует выпить свежевыжатый лимонный сок. Подойдут и другие цитрусовые, которые следует съесть в достаточном количестве, чтобы нейтрализовать спиртные излишки.

Среди марок водки самыми известными и популярными всегда считались те напитки, которые произведены на предприятиях, занимающихся выпуском данного напитка очень длительное время и отрекламировавших себя как качественного производителя. Так, в конце 70-х—начале 80-х годов XIX века в России было зарегистрировано несколько частных фирм по производству водки, ставших впоследствии марочными.

Самой распространенной считается «Смирновская», чаще всего содержащая около 40 % спирта. Эта водка первоначально являлась не слишком дорогой, так как готовилась не из пшеницы, а изо ржи, и, следовательно, была доступна большей части населения. По этой самой причине звания «очищенная», которого удостаивались высшие сорта водки, в то время она не имела.

Первым основателем производства этого напитка был крестьянский сын Петр Арсеньевич Смирнов, создавший и зарегистрировавший в 1863 году водку, покорившую весь мир. За поставку своей водки ко двору ему даже был пожалован орден. Сама же смирновская водка содержала в себе поташ как добавку, а потому не была безвредной.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Трезвого дума, а пьяного речь.

Впоследствии его дело продолжил И.А. Смирнов. В те годы его напиток не имел своего название и от смирновской отличался лишь формой бутылей и более высоким качеством. Естественно,

что эта водка была и более дорогой. Именно она стала маркой многих вино-водочных товаров.

Еще одной известнейшей маркой считается новгородская компания «А.В. Долгов и Ко». Зарегистрировавшись в 70-е годы XIX столетия, данная компания занялась производством столовой водки номер 30. Эта водка была высшего качества, двойной ректификации и готовилась с использованием дистиллированной воды. До сих пор данная марка прочно удерживает первенство в выработке столовой водки.

Еще одной высоко котирующейся маркой является «Кристалл». Эта компания издавна считается самым крупным в России производителем и экспортером водки и других алкогольных напитков. Все предлагаемые компанией продукты непременно высшего качества. Основными и наиболее востребуемыми марками ее продукций являются: водка «Кристалл Московская», «Кристалл Столичная», «Державная» и «Старомонастырская».

Известными в Казани стали такие производители, как «Товарищество Вараксин и Ко», тоже зарегистрировавшиеся в середине 70-х годов XIX века, а также «И.В. Александров» – компания, заявившая о себе позднее – в 80-х годах. Водка первого товарищества была среднего качества и являлась не слишком дорогой. А вот водка под маркой «И.В. Александров» имела более высокое качество, чем ее предшественники, и потому была наиболее популярной.

В народе наибольшей популярностью пользовалась марка водки князей Эристовых. Свой напиток, называемый «кизлярка», они изготавливали на основе фруктово-ягодного сырья, а потому такая водка хоть и была сравнительно дешевой, но обладала при этом хорошими вкусовыми качествами. Чаще всего ее употребляли на Кавказе, где впоследствии эта марка получила широкое распространение.

Давно зарегистрированными товарными знаками, а впоследствии приобретшими марочную ценность стали такие напитки, как «Столичная», «Московская», «Русская», «Старка», «Юбилейная», «Кубанская», «Зубровка», «Охотничья», «Перцовка», «Лимонная», «Столовая» и «Крепкая».

Русские традиции

В Европе очень долгое время существовала традиция помещать в алкогольные напитки так называемый жабий камень. Этот обычай берет свое начало со времен королей, когда среди придворных очень распространенным явлением было использование

всевозможных ядов, при помощи которых они стремились избавиться от нежелательных им персон. Считалось, что этот камень меняет цвет напитка, если в нем находится ядовитое вещество. Естественно, что это являлось лишь самым обыкновенным предрассудком, но все же люди очень долгое время верили и продолжали использовать жабий камень как защиту от посягательств на собственную жизнь.

Особой популярностью среди основной массы российского населения пользовалась и продолжает пользоваться водка «Московская», изготовленная на основе плодов имбиря, шалфея, мяты перечной и настоянная на винном спирте. Более качественными считаются «Московская особая» и «Столичная». Содержание спирта в этих напитках колеблется от 40 %, но по качеству они намного выше, так как подвергаются двойной очистке.

В целом же всю качественную и лучшую водку на Руси издревле называли «пенник». Под это название подходили только самые лучшие марки водки, полученные от полуфабриката из простого вина. Само же название произошло от слова «пенка», означающего понятие «лучшая». Позднее это марочное звание было упрощено до «первака».

Глава 6. Виски

Виды виски

Технологий приготовления такого замечательного напитка, как виски, существует очень много, отсюда большое разнообразие его видов. Канадское виски – это один из самых распространенных и высококачественных видов данного горячительного напитка. Готовят его из разных смесей. Это прозрачный напиток слегка золотистого цвета, он не имеет определенного вкуса. Канадский виски наиболее слабый по сравнению с другими видами.

Пословицы и поговорки об алкоголе

У праздника два невольника: одному хочется пить, да не на что купить, а другого потчуют, да пить не хочется.

Это происходит потому, что канадский закон разрешает разливать его только после двух-трехлетней выдержки. Основным способом приготовления канадского виски является следующий. Спирт готовится из пшеничного солода, пшеничного и ржаного зерна, также для его приготовления используют картофельный спирт. Его купажируют с молодым зерновым спиртом-сырцом. Затем спирт передваивается. Крепость выдерживается до 43 %.

Шотландское виски – более крепкий, прозрачный напиток золотистого оттенка, он немного темнее, чем канадский. Этот вид виски имеет терпкий вкус. Его готовят по определенному способу – из ячменя, ячменного солода, а также добавляют рожь и ячмень. Настаивают на спирте. Зерно предварительно замачивается, затем высушивается на открытом воздухе. Помещение, где сушится зерно, обязательно должно быть хорошо проветриваемым. Спирт для шотландского виски выдерживается в течение пяти лет. Крепость напитка – около 50 %.

Ирландское виски считается самым лучшим и крепким из видов этого напитка. Прозрачный напиток коричневатого оттенка с терпким вкусом и стойким ароматом. Способ его приготовления практически идентичен шотландскому. Зерно также замачивают, затем просушивают в теплом, проветриваемом помещении или на открытом воздухе, а готовят сам напиток из ячменного солода, с зерном ячменя, ржи. Спирт выдерживается в течение пяти лет. Крепость – 50 %.

Пословицы и поговорки об алкоголе

У пьяного кулаки дерево рубят, у трезвого и топор

не берет.

Виски «бурбон» по качеству занимает третье место, после ирландского и шотландского. Этот напиток прозрачен, имеет темный коньячный цвет, так как его выдерживают в бочках. Бочки предварительно обжигают изнутри, дают немного проветриться и только потом заливают в них смесь для выстаивания. Выстаивается «бурбон» в течение четырех-пяти лет. После этого напиток разливается по бутылкам, чаще всего это приземистые пузатые сосуды. Готовится он из кукурузного зерна, с добавлением ржи и ячменя. Крепость бурбона – 50 %.

Технология производства

Для того чтобы приготовить виски, необходимо взять хорошо просушенное кукурузное зерно, добавить в него пшеницу (для приготовления виски используются только твердые сорта зерновых и злаковых), можно использовать рожь или ячмень. В эту смесь добавляют солод, пшеничный или ячменный.

Кукурузу и злаковые необходимо размолоть и перемешать. Полученная смесь смесь кладется в большой котел, заливается примерно таким же количеством воды, котел ставится на огонь, его содержимое доводится до кипения и варится в течение некоторого времени. Готовность можно проверить по зерну, оно должно практически полностью развариться.

Затем отвар снимают с огня и остужают до 60—62 0С. В него добавляют ячменный или пшеничный солод. В зависимости от того, какой солод будет добавлен, изменится и сам вкус виски. В результате того, что солод вступает в реакцию с зерновой массой, крахмал преобразовывается в сахар.

Готовую массу ставят в темное место, чтобы она начала бродить. Для этого ее накрывают плотной тканью и герметично закрывают крышкой. После этого начинается основное брожение, которое длится примерно 7—8 дней. Если брожение к этому времени не прекратилось, сосуд необходимо оставить еще на некоторое время, чтобы процесс закончился самостоятельно.

Готовую бражку перегоняют. Для этого сливают основную массу воды (без сырья), ставят ее на медленный огонь, и когда бражка закипит, ее пропускают через постоянно охлаждающийся змеевик. Таким образом получают спирт крепостью 67—70 %. Готовый охлажденный до комнатной температуры спирт разбавляют дистиллированной водой до 50 %.

Настаивается виски в течение трех-четырех лет в дубовых бочках объемом не менее 50 л. Бочки предварительно обжигают. Если нет возможности раздобыть такие бочки, можно использовать и простые бутыли. На дно посуды необходимо положить дубовые опилки или стружку в расчете 1:10 (на 1 кг стружки – 10 л спирта).

Выдержку нужно проводить при температуре не менее 18 0С, но оптимальная температура – 20—21 0С. В первый год отстаивания напиток становится немного темнее – принимает коньячный оттенок. Чуть позже начинают накапливаться альдегиды, эфиры, улучшается аромат виски, а его вкус немного смягчается. После четырех лет выдержки получается отменное по своим вкусовым качествам виски, с коньячным оттенком и

ароматом.

Некоторые технологии приготовления этого напитка имеют свои особенности. Например, для приготовления некоторых видов виски можно использовать картофельный спирт, но он обязательно должен быть очищенным. Его смешивают с зерновым спиртом-сырцом, затем проводят процесс двоения или дистилляции. Такое виски получит крепость 43 %.

Пословицы и поговорки об алкоголе

У Фомы пили, да Фому ж и били.

Для приготовления данного сорта нужно взять пшеничный солод, пшеничное и ржаное зерно, а также очищенный картофельный спирт. Зерно берется твердых сортов. Зерновые слегка размалываются, смешиваются и складываются в большой котел. Содержимое заливается небольшим количеством воды и ставится на огонь. Первое кипячение не должно превышать 5 минут, затем в кипящую массу еще добавляют воду, и масса снова кипятится в течение 10—15 минут, после чего остужается до 50 0С. В котел с остуженной массой добавляется ячменный или пшеничный солод (можно класть сразу оба вида в пропорции 1:1).

Масса оставляется для брожения, и после того как она полностью отбродит, из нее выгоняют спирт-сырец. Его смешивают с картофельным спиртом, немного разводят дистиллированной водой и делают двойную перегонку. Готовый спирт разводят до 43 %, разливают по большим бутылкам, емкостью 50—75 л. Бутылки укладываются на бок и выдерживаются в течение трех лет при температуре 20—21 0С. После этого виски разливается в бутылки емкостью 1/2 л.

Еще одно отличие в приготовлении состоит в том, что зерно, ячменное или пшеничное, для начала размачивается, а затем просушивается в дыму, коптится, для чего, как правило, используется торф. Его поджигают, но не дают сильно разгораться и дымом сушат зерно. От количества дыма, времени сушки будет зависеть аромат и вкусовые качества готового продукта.

Берется ячменное зерно (15 %) и ячменный солод (85 %), зерно предварительно размачивается, затем его просушивают на слабом торфяном дыму. Этот процесс лучше всего проводить в несколько этапов, сначала зерно просушивается лишь наполовину, затем немного остужается и вновь сушится, таких подходов можно делать до пяти. После этого зерно принимает коричневый цвет и своеобразный запах копоти.

Для улучшения вкуса напитка зерно можно немного размолоть, так оно лучше прокоптится, и виски будет более

темное и ароматное. Далее зерно укладывается в котел, заливается небольшим количеством воды, ставится на огонь и доводится до кипения, вода сливается и заливается еще одна порция, которая в два раза должна превышать первую. Затем напиток снова ставится на огонь и кипятится в течение нескольких минут.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Хлеб на ноги ставит, а водка валит.

После этого масса остужается до температуры 65 0С, в нее добавляется солод. Масса ставится на первое брожение, когда она практически отбродит, в нее добавляется первая порция холодной воды. Когда бражка отбродит вторично, из нее выгоняют спирт. Он должен получиться крепостью не менее 70—72 %. Спирт можно перегонять два раза, но в этом случае нужно в первую выгонку добавить немного дистиллированной воды. После второй перегонки крепость поднимается примерно до 80 %. Спирт остужается, разбавляется дистиллированной водой до 50 0С. Разливается по большим бочкам, в которых он выстаивается в течение пяти лет. После этого спирт разливается непосредственно в ту тару, в которой он поступает на продажу.

Процентное соотношение зерна и солода 15:85 % является стандартным, однако используя другие соотношения можно улучшить или просто изменить качество и вкус виски. Большую роль здесь играет также время выдержки напитка. Минимальная выдержка любого виски – не менее двух лет, максимальная – не менее 7. Крепость напитка – от 43 до 50 %.

Картофельный спирт может быть заменен на спирт дрожжевой или любой другой, он также потом дистиллируется и перегоняется два раза. Виски, в основном, выстаивается либо в бочках (для этого можно использовать дубовые, осиновые), либо просто в бутылях, которые обычно кладут на бок. При желании в бутыль кладутся либо опилки, либо стружки. Они также должны быть дубовыми или осиновыми, стружку можно и комбинировать, добавляя яблочную, вишневую или грушевую. Соотношение не должно превышать 1:10, иначе спирт получится горьковатым на вкус и в нем образуется неправильный процент альдегидов и других веществ. При правильном выборе соотношения достигается оптимальный оттенок виски и его ароматических качеств.

Спирт должен выстаиваться при температуре не менее 18 0С, самая оптимальная температура – 20—21 0С. Помещение, где выстаивается виски, обязательно должно быть темным и хорошо проветриваемым. Бутыли кладутся на небольшую подставку, на

высоте не более 40 см. Бочки устанавливаются чуть ниже, поскольку они изготовлены из дерева, а дерево дольше сохраняет тепло. За время выстаивания виски, как и вино, можно переворачивать, это позволит жидкости переливаться и лучше настаиваться.

Знаменитые марки виски

Ирландские сорта виски считаются самыми качественными, вкусными и крепкими, они проходят самую большую выдержку, выстаиваются по определенной технологии. Из ирландских сортов можно отметить «Johnny Walker». Эта марка считается одной из самых популярных, она значительно превосходит по качеству остальные.

Русские традиции

Не забыли в традициях и обычаях и о таком напитке, как алкогольные крюшоны. Эти приготовленные на основе легких вин, газированной воды и соков свежих фруктов напитки издавна подавали на праздничных обедах и ужинах. Сам же напиток получил такое название от французского слова «крюшон» – «кувшин». Считалось, что присутствие на столе этого напитка указывало на близость какого-то важного события в жизни семьи: рождение ребенка, скорая свадьба и т. п. Сегодня крюшоны приобрели звание «праздничных напитков» и подаются они как в узком кругу семьи во время праздника, так и при приходе гостей. Особенно популярен этот напиток на Западе.

Существует два вида этого сорта, первый имеет красную этикетку (Rad Lable), второй – черную (Black Lable). Самым качественным является виски с черной этикеткой, оно считается наиболее популярным. В год этого напитка производится несколько десятков тонн.

Шотландия занимает второе место по выработке виски, его качество немного уступает ирландскому, но некоторые сорта все же могут конкурировать со знаменитыми сортами Ирландии. Из марок шатландского виски можно выделить «Famous Grouse», это одно из самых качественных сортов виски, изготавливаемых в Шотландии.

Глава 7. Джин

Виды джина

Во всем мире принято называть джин голландской водкой, и причина этого вполне очевидна – история этого напитка началась именно в Голландии. Первые его виды представляли собой лекарственные настои, приготовленные на можжевельнике и обладающие крепостью в 45 %. Позднее этот напиток был признан сугубо мужским, обладающим способностью благотворно влиять на нервную систему и сон.

Предшественником джина стал напиток, называемый дженевер, что в переводе означает «можжевельник». Настой этого растения на спирту был приготовлен в 1650 году Франциском Сильвиусом как лекарственный препарат, доступный всем слоям населения. А в 1670 году его производством занялась фирма Лукаса Бола, которая превратила его из лекарства в крепкий алкогольный напиток.

Приглянулся этот «эликсир смелости», как называли его голландские солдаты, и англичанам, которые прихватили себе на родину пару бутылок данного напитка. После этого в Британии наступила эра джина. Английский король Вильям Оранский посчитал, что напитку не хватает царственности, и приказал исправить эту ошибку. Таким образом, английские винокуры создали на основе дженевера совершенно новый напиток, названный джином.

Отличительной чертой его стало обязательное присутствие в напитке ароматических добавок: кориандра, можжевельника, цедры и корня дягиля. Реже использовали кардамон, кориандр, корицу, миндаль и тмин. Именно эти компоненты определяли основной вкус напитка, а их соотношение являлось главной тайной производителей, хранящейся за семью печатями.

В России джин появился еще раньше, однако здесь это была обычная можжевеловая водка, очень крепкая, имеющая своеобразный аромат. Изначально ее также использовали лишь в лечебных целях и особой популярностью она не пользовалась. И даже когда джин покорил Европу, в России к нему относились по-прежнему. Изменилось такое положение только несколько лет назад, когда в моду вошли коктейли, основным составляющим которых являлся джин.

Таким же образом появился джин и во многих других странах, где водку также настаивали на можжевеловых ягодах. Но и при таком огромном разнообразии джина на сегодняшний день можно выделить всего два его вида: голландский и лондонский сухой. Оба эти вида обладают уникальными и своеобразными

свойствами. При этом, чем суше сам напиток, тем более сильное дурманящее влияние он оказывает на человека.

Из жизни великих

Однажды в мастерскую к Брюллову приехало довольно известное семейство. Выполненный заказ им очень понравился, и счастливое семейство пожелало увидеть человека, который сделал эту работу. Исполнителем был лучший ученик Брюллова – Рамозанов. Однако несмотря на молодость и талант, у ученика все же был один недостаток – он пристрастился к вину. Поэтому учитель был очень зол на Рамозанова за эту непростительную слабость, тем более что вот уже несколько дней ученик никак не мог остановиться. Дабы проучить Рамозанова, Брюллов решил в таком «недостойном виде» представить его семейству. Вызвав своего ученика, Брюллов, обращаясь к посетителям, произнес: «Рекомендую – пьяница». На что Рамозанов ответил: «А это – мой профессор».

Наиболее популярным считается сухой лондонский джин. К этому виду относятся такие напитки, как Гордонс Драй джин, Бифитер, Будлз и другие сорта. В России же его разновидности носят название Балтийского, Капитанского и Вильнюсского джина. При этом последний является самым популярным из-за своих уникальных вкусовых качеств и крепости в 50 %. Это джин способен свалить с ног буквально после первого глотка.

Технология производства

Готовится джин путем смешивания ржаного спирта-сырца с эфирными маслами ягод можжевельника или другими пряными ароматическими растениями. Эта смесь помещается в большой перегонный куб и подвергается дистилляции. Для того чтобы повысить качество напитка, после первой перегонки производят вторую. И только после этого переходят к процессу процеживания, от которого зависят основные качества напитка. Мастера считают этот процесс самым главным и потому следят за тщательностью и правильностью его выполнения. Таким образом, итоговое содержание спирта в джине после всех проведенных процессов составляет от 40 до 50 %.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Хмель шумит, ум молчит.

Самым главным элементом в данном напитке являются специальные настои, подобно ароматическим спиртам, получаемые из различных трав, цветов, корней, коры и семян, содержащих ароматические, жгучие и вяжущие вещества. Для получения таких настоев сырье двукратно настаивают на водном или спиртовом растворе. Для ароматических же спиртов настои еще и дистиллируют, то есть отгоняют летучие вещества из сырья, залитого 50%-ным спиртом, а затем отбирают самые ароматные фракции. Этот процесс в точности повторяет проводимый при приготовлении водки или обычного самогона.

Для того чтобы усилить аромат таких настоек, в производстве применяют еще и эфирные масла и синтетические душистые вещества. А поскольку в таких добавках чаще всего не достаточное количество естественной кислотности, в них добавляют лимонную кислоту. Однако более ценятся те сорта джина, в которых используются только натуральные растительные продукты, не подвергающиеся никаким химическим и термическим обработкам. Дело в том, что они обладают большим количеством необходимых компонентов и веществ, чем синтетические.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Честна свадьба гостями, похороны слезами, а пьянство дракой.

В связи с этим такие напитки стоят гораздо больше, а потому

выпускаются в меньшем количестве и встречаются реже. Именно они входят в состав самых известных марок и являются эталонными.

Известные марки джина

Первой и самой популярной маркой джина, появившейся в XIX веке, стала марка с названием «Старый Том». Выпускаемый под нею джин был сладким на вкус, поскольку в его состав входили глицериновые добавления и сахар. Но этот джин в те времена пока еще продолжал именоваться голландской водкой и существенно отличался от современного напитка. До наших дней эта марка, к сожалению, не сохранилась.

За первой, естественно, последовали и другие. Так, известнейшая амстердамская фирма-производитель «Лука Бола» первой выпустила на рынок напиток, который и являлся тем самым настоящим джином, который имеет возможность видеть на прилавках магазинов современный покупатель. Эта легендарная фирма стала основателем известнейшей во всем мире марки «Generve». Эти напитки были англизированным, а само слово с годами превратилось в «джин».

Алкогольные советы

Отчаянная сухость во рту – одно из наиболее ярких последствий чрезмерных алкогольных возлияний. Чтобы снизить вероятность его возникновения на следующий день после банкета, перед тем как лечь спать, следует выпить по меньшей мере стакан воды. В крайнем случае емкость с водой можно поставить вечером в пределах досягаемости.

Очень известной также является и марка «Cordon's», производящая сухой джин. Эта марка была создана более полутора века назад известнейшим виноделом Александром Гордоном и по сей день занимает очень высокое положение среди известнейших и самых выдающихся марок джина. Напитки этой марки общепризнанно считаются классическими и традиционными и не имеют аналогов в других странах.

Известнейшей маркой «Gilbey's», которая производит напитки с 1872 года, поставляются на мировой рынок самые мягкие и ароматные джины. Именно ее основатели, братья Гилби, на своей собственной винокурне в Камлен Таун разработали оригинальнейший рецепт, который с тех пор почти не изменился и продолжает радовать джином поклонников этого напитка. Однако основу букета для джина этой марки также составляют можжевеловые ягоды.

Известные марки, появившиеся в XIX веке, характерны и для

Лондона. Здесь виноделом Джеймсом Бурроу был выпущен напиток, на этикетке которого красовался страж лондонского Тауэра. Эта марка получила название «Beefeater». На сегодняшний день она является самой экспортируемой – ее можно встретить в магазинах более 170 стран.

А вот появившаяся уже в XX веке марка «Bombey Sapphire» стала характерной для Соединенных Штатов Америки. Благодаря предпринимателю Алану Сьюбину, выпускающему свой джин в бутылке из голубого стекла, имеющей этикетку с изображением королевы Виктории, эта марка стала характеризовать наиболее оригинальные из джинов. На сегодняшний день напитки с этой маркой являются самыми дорогими, так как процесс производства данного джина относят к числу весьма дорогостоящих и требующих больших затрат времени.

В Британии самой знаменитой маркой считается «Stagram's», напитки которой хотя и производятся в Америке, однако получили наибольшую популярность именно здесь. Эта марка отличается от других бархатистостью вкуса и золотистым оттенком своих напитков, который изготавливаются с использованием цитрусовых, гвоздики и сирени.

Естественно, что все эти марки хороши по-своему и выбрать из них самую лучшую и качественную просто не представляется возможным, поскольку каждая из них отличается не только основными составляющими напитка, но и имеют собственные рецепты приготовления. Таким образом, для джина марки стали своеобразными эмблемами, позволяющими отличить истинный напиток от подделки и указывающие на особенные качества напитка: быстро действующий, расслабляющий, лечебный и т. д. А потому проблему выбора каждый решает для себя сам.

Глава 8. Ром

Виды рома

Ром является одним из наиболее крепких алкогольных напитков и обладает весьма своеобразными вкусом. Как и все спиртные напитки, ром имеет несколько видов, или, говоря более профессиональным языком, несколько сортов. Различие этих сортов заключается прежде всего в содержащемся в роме алкоголе, поэтому выделяют следующие три сорта: белый, средний и темный. Каждый сорт по-своему хорош, а выбор того или иного – дело исключительно вкусовых предпочтений потребителя. Все существующие сорта способны удовлетворить самых взыскательных любителей алкогольных напитков.

Первый сорт – белый ром – имеет сравнительно легкий вкус, а кроме того, из всех существующих сортов он наименее крепкий. Это объясняется низким содержанием спирта (30—40 %), который как раз и придает напитку крепость.

Русские традиции

Обычай пить вино под Новый год очень древний. Даже в Египте этой традиции следовали очень долгое время. Так, археологами были найдены осколки огромных винных ваз, трехтысячелетней давности, с нанесенными на них надписями: «открытие года хорошего». Египтяне считали, что сохраненное до Нового года вино насыщалось лечебными свойствами и необычными качествами. Отпившие его получали своеобразный «заряд» на весь следующий год, и это позволяло им прожить его без потерь и неприятностей. На сегодняшний день также считается, что выдержанное несколько лет вино достойно быть поданным к новогоднему столу, ибо оно содержит в себе все самое хорошее от прошлого и наделяет хозяев и гостей новой энергией.

Второй сорт – средний ром – обладает более насыщенным крепким вкусом и сильным ароматом, так как в его состав входит высокое содержание алкоголя (40—50 %) и ароматические вещества.

Естественно, третий сорт – темный ром – является самым крепким из представленных, благодаря большому проценту содержания спирта (40—75 %).

Производством данных видов рома на протяжении многих столетий (вплоть до наших дней) занимаются в таких странах,

как Куба, Пуэрто-Рико и Виргинские острова. Однако этот спиртной напиток изготавливается и в других странах, в том числе в России. Российский ром содержит 45 % спирта и только 2 % сахара.

Технология производства

Для приготовления всех трех сортов этого напитка используется сок, или патока, сахарного тростника, который в перечисленных выше местах является обычным отработанным продуктом (отходом производства). В производстве белого рома применяется лишь свежевыработанный сок. В процессе приготовления среднего рома используется только тот сок, который слегка засахарился. А вот для темного рома, отсюда и его название, используется сильно засахаренная тростниковая патока.

Приготовление рома происходит следующим способом: сок сахарного тростника сливается в большой деревянный бочонок, затем в него добавляются вода и специальные дрожжи, обеспечивающие брожение жидкости. Все компоненты тщательно перемешиваются, бочонок закупоривается крышкой и ставится в погреб на 2—4 дня.

По истечении заданного срока полученную жидкость необходимо «перегнать» через специальный аппарат. Этот процесс происходит следующим образом: содержимое бочонка переливается в аппарат с трубкой на крышке, через которую получаемый при варке жидкости пар преобразуется вновь в жидкость. Эти преобразование осуществляется благодаря поступающей через вторую трубочку холодной воде. По первой трубочке полученный ром стекает в специальную емкость, в которой он продолжает накапливаться до тех пор, пока она не наполнится. Полученную жидкость переливают в дубовую бочку и выдерживают в течение 4—5 недель.

Но помимо «первичного» продукта, то есть забродившего сока, используется и так называемая меласса, которая представляет собой темное и вязкое вещество, полученное в результате вторичной обработки – окончательной очистки сахарного тростника.

В случае применения мелассы процесс приготовления рома немного отличается от предыдущего. Результат этого способа по достоинству оценит всякий любитель изысканных и необычных напитков.

Непосредственное приготовление начинается в первую очередь с того, что в собранную мелассу добавляется вода, чтобы смесь не была чересчур густой, и специальные дрожжи, которые, разбухая, оказывают эффект брожения. Здесь для выдержки смеси вполне достаточно 2—3 дней. После этого полученную бражку перегоняют способом, описанным выше, и в результате получают

ромовый спирт.

Но следует иметь в виду, что спирт – это еще не настоящий ром, поэтому в дальнейшем осуществляется такая процедура: полученный спирт разбавляют и разливают в предназначенные для этих целей дубовые бочки. Напиток выдерживается в них минимум 5 лет, идеальная температура для прохождения данного процесса – 18—22 0С.

Алкогольные советы

Празднования не должны заключаться в одних только обильных алкогольных возлияниях. Не стоит забывать и о движениях, которые ускоряют переработку алкоголя в организме. Нужно танцевать, периодически выходить из-за стола, общаться с людьми, в общем, делать все, чтобы иметь возможность контролировать свое поведение и не позволять алкоголю взять над собой верх. Следя за тем, как вы общаетесь с людьми, и сравнивая себя с другими празднующими, вы имеете возможность вовремя взять себя в руки, если заметите, что начинаете вести себя слишком непринужденно.

В течение этого времени осуществляется сложный биохимический процесс, в котором имеет значение не только спирт, полученный в результате брожения мелассы сахарного тростника, с его ароматическими свойствами. Не менее важными факторами здесь являются материал применяемых бочек, красящих веществ дубовой клепки, и, естественно, кислород, содержащийся в воздухе. При использовании именно такого варианта изготовления рома он получается приятного золотистого цвета с обжигающим вкусом.

Технология домашнего приготовления

Поскольку в домашних условиях весьма затруднительно приготовить ром по описанным выше способам, существуют более упрощенные методы. Ниже описаны три различных рецепта. Первый вариант заключается в довольно несложном методе изготовления этого напитка.

Требуется: 1 л водки, 50 мл ромовой эссенции, 10 мл ананасовой эссенции, 10 мл ванильной эссенции, 300 г сахара.

Способ приготовления. Водку смешайте с ромовой, ананасовой и ванильной эссенциями в одной емкости. Затем в отдельной посуде в воду добавьте сахар, массу поставьте на огонь и доведите до кипения. После этого полученным сахарным сиропом залейте жженый сахар, который впоследствии размешивайте в течение некоторого времени до тех пор, пока он полностью не растворится в сиропе. В последнюю очередь в большой посуде в смесь из водки и эссенций добавьте холодный сахарный сироп. После тщательного размешивания полученную жидкость разлейте по бутылкам и хорошо закупорьте. Для полной готовности рома выдерживайте напиток в течение четырех недель, по истечении которых ром следует отфильтровать.

Этот метод имеет более упрощенный вариант.

Требуется: 500 мл 96%-ного винного спирта, 500 мл воды, 50 мл ромовой эссенции, 60 г жженого сахара.

Способ приготовления. Винный спирт разведите водой и в полученную смесь добавьте ромовую эссенцию. Жидкость тщательно размешайте и вылейте в посуду, где находится жженный сахар. После полного растворения жженого сахара ромовый напиток готов.

Третий вариант имеет более экзотический состав.

Требуется: 200 г источенного пшена, 1 л малаги, 400 г изюма, 1 ч. л. перуанского бальзама, 2 ст. л. сахарного сиропа, 500 мл воды, 200 г пивных дрожжей, 200 г дубовой коры, 1 ч. л, аирового корня.

Способ приготовления. Соедините в одной емкости малагу, крупно истолченное пшено, ошпаренный кипятком изюм, перуанский бальзам и сахарный сироп. Перечисленные ингредиенты залейте водой и положите пивные дрожжи.

Емкость с полученной смесью поставьте в теплое место для беспрепятственного процесса брожения. Через 4 дня в жидкость добавьте профильтрованный спирт (12 л). Приготовленную

бражку перелейте во флягу и приступайте к перегонке в кубе (полуготовый ром стекает в бочонок), в результате у вас должно выйти примерно 9 л жидкости, в которую затем опустите холщовый мешочек со свежей дубовой корой и аировым корнем. После этого бочку плотно закупорьте и выдерживайте в течение 5—6 недель.

Знаменитые марки рома

Наиболее известными и популярными импортными марками рома считаются «Хабана», «Портарико», «Казино» (производства Венгрии), «Таффиа» (производства Чехословакии) и «Baccardi» (производства «Baccardi International»).

Глава 9. Наливки и настойки

Что такое наливка и настойка

Наливки и настойки – это алкогольные напитки различной крепости, которые представляют собой спиртовые извлечения из фруктов или ягод (наливки) и лекарственных растений (настойки). Наливки принято подавать к столу, а настойки обычно используют в лечебных целях.

Русские традиции

Очень долгое время существовала традиция пить ром прямо из бутылок. Свое начало она берет от морских пиратов и моряков, напитком которых он и считается. Дело в том, что первоначально на корабли закупали бочки и бутыли с этим, по тому времени самым дешевым, напитком и выдавали его лишь по особым случаям: после очередной победы над врагом, после взятия корабля и т. д. А так как пить из кружек во время качки было не слишком удобно, моряки предпочитали употреблять ром прямо из горлышка. Сейчас эта традиция считается изжитой и практически не встречается. К тому же она противоречит нормам этикета.

Многие относят наливку к одному из видов вина, но на самом деле во многом эти напитки различаются. В процессе приготовления наливок не происходит брожения. Наливки обычно содержат гораздо большее количество спирта, и, следовательно, более крепкие, чем вино.

С давних времен наливки пользуются большей популярностью в России, чем вино. Связано это с тем, что основной продукт для приготовления вина – виноград – во многих районах страны не произрастает. Сырьем же для приготовления наливки могут служить такие ягоды, как смородина, вишня, малина, брусника, рябина, слива, а также яблоки, груши, персики и многие другие фрукты.

Плоды для приготовления напитка делятся на несколько групп. К первой относятся косточковые, состоящие из мякоти и косточки. Косточка такого плода состоит из ядра и твердой скорлупы. К таким ягодам относится вишня, слива, абрикос, алыча и другие. Следует отметить, что чем меньше косточка у плода, тем больше выделяется из него сока. Эти сведения используются при приготовлении наливок.

Вторую группу ягод составляют семечковые плоды, у которых

наличествует тонкая кожица, а также семенные камеры, состоящие из пяти гнезд. К таким плодам относятся яблоки, груши, айва и другие. В третью группу включаются плоды с большим количеством мякоти и мелкими семечками, например, клубника, малина, ежевика.

Учитывая эти особенности сырья, а также то, что для приготовления наливок используется именно мякоть, содержащая сок, следует отметить, что ягоды третьей группы больше всего подходят для наливок. Ценность имеет и кожица, так как именно в ней содержатся красящие, дубильные и ароматические вещества. Красящие вещества придают наливке специфическую окраску – от светло-розовой до темно-фиолетовой, дубильные вещества – характерный вяжущий вкус. Ароматические вещества, которые представлены эфирными маслами, определяют силу и стойкость аромата наливки. Эти показатели зависят от количества эфирных масел, содержащихся в плодах.

Для приготовления настоек в качестве сырья используются лекарственные растения, например валериана, календула, пустырник, лимонник и многие другие. Сырьем для этого напитка могут служить и листья, и цветы, и корни перечисленных растений, в зависимости от содержания в них лекарственных веществ. Часто используются для изготовления настоек и сами травы, но следует помнить, что их рекомендуется собирать непосредственно в момент цветения или созревания.

В качестве лечебного средства настойки принимаются в меньшем количестве, чем наливки, и крепость их выше. Очень крепкие настойки можно использовать в качестве ароматических эссенций. Настойки могут употребляться в сочетании с большим количеством воды.

По причине того, что настойки относятся в некотором роде к лекарственным напиткам, их можно разделить на несколько групп в зависимости от функциональной направленности. Различают слабительные, тонизирующие, успокаивающие и другие виды настоек. Для каждой из них определен состав сырья, который и обусловливает их лекарственное значение. Например, для успокаивающей настойки можно использовать валериану, лимонник китайский, тогда как для приготовления тонизирующей настойки лучше всего подходят аралия, элеутрокок, а в состав слабительного средства входят сенна узколистная, подорожник, крушина, алоэ.

Некоторые настойки имеют характерный горький вкус, поэтому пить их не очень приятно. Листья дубровки душистой, золототысячника обыкновенного, одуванчика лекарственного, полыни горькой широко используются при приготовлении таких

настоек. Горькие настойки содержат не менее 40 % спирта. Иногда в них добавляют различные пряности, например тимьян, тмин, перец и другие. Пить такой напиток следует в небольших количествах. Горькие настойки рекомендуется употреблять непосредственно перед приемом пищи для возбуждения аппетита.

Алкогольные советы

Перед тем как отправиться на вечеринку, можно применить один нехитрый метод, который позволит вам выдержать все тяготы обильного застолья, приносимые алкогольными напитками. Сварите жидкую рисовую кашу на воде, посолите, поперчите и добавьте в нее 100 г сливочного масла. Это подкрепление позволит вам сохранить нормальную транспортабельность и снизить вероятность похмелья.

Сладкие настойки содержат меньшее количество спирта, не более 25 %, и большее количество лекарственного сырья. Вкус и аромат сохраняются в этих напитках благодаря низкому содержанию спирта. В отличие от сладких настоек приготовляемые в домашних условиях наливки содержат большее количество сахара, а содержание спирта не превышает 20 %.

Настойки и наливки можно хранить достаточно долго. Срок их годности различен, но условия хранения во многом схожи. Содержать длительное время эти напитки можно в сухом темном прохладном месте. Настойки можно хранить в среднем 2 года, срок годности наливок немного больше.

Технология домашнего приготовления

Технология приготовления наливок и настоек практически одинакова. В качестве экстрагирующей жидкости используется этиловый спирт или водка. Это составляющее напитка должно отличаться высоким качеством. Водку следует хорошо очистить от различных примесей. На качестве ее не стоит экономить, так как сильный запах водки не сможет заглушить даже аромат используемого плодового сырья. Крепость наливки будет обусловлена процентным соотношением спирта и других составляющих в приготовляемом напитке. Иногда в приготовлении наливки используется и водка, и питьевой спирт.

Принцип приготовления настоек и наливок основан на том, что клетчатка растительного сырья, помещенного в водно-спиртовой раствор, разрушается, а вещества, содержащиеся во фруктах, ягодах, лекарственных растениях, смешиваются с жидкостью. Несмотря на то что наливки могут изготавливаться из самых разных плодов, наиболее популярными считаются напитки из вишни, так называемая вишневка, смородины и малины. Для приготовления наливки следует отобрать плоды, достигшие определенной степени зрелости, так как в недозрелых плодах не содержится достаточного количества сахара, а в перезрелых слишком много пектиновых веществ, которые придают наливке мутноватый оттенок. Вкус наливки не будет испорчен, если будут использованы слегка мятые или лежалые плоды, но только не покрытые плесенью. Чем больше степень зрелости, тем меньше времени требуется для приготовления наливки.

Одним из непременных условий при приготовлении наливки является чистота плодов. Они должны быть тщательно промыты холодной водой и высушены. В подготовленном сырье не должно содержаться веточек, корешков, листочков и чашелистиков. Если для приготовления наливки используются косточковые плоды, то совсем не обязательно удалять косточку. Вишневая наливка по традиционному рецепту приготавливается из ягод с косточками. Но у слив и абрикосов косточки следует удалять, используя только половинки этих плодов.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Водка без пива – деньги на ветер.

Не следует забывать еще один ингредиент, который используется в процессе приготовления наливки, – сахар, который подслащивает напиток и соответственно влияет на его вкусовые

характеристики. В ягодах, фруктах уже содержится сахар, но в малых количествах. Поэтому на каждый литр наливки следует добавлять в спирт приблизительно 200 г сахара.

Для наливки потребуется и обыкновенная кипяченая вода, которой разбавляют наливку до крепости вина, то есть 10—12 %, не больше. При желании наливка может быть более крепкой, тогда количество воды, соответственно, будет меньшим. Вода может быть использована и для подслащивания наливки, тогда именно в ней растворяют сахар. Вода поможет и в том случае, если сок из ягод добывается не очень легко. Воду можно добавить в подготовленное сырье. Ни в коем случае нельзя предварительно подогревать воду, поскольку она должна быть комнатной температуры.

Русские традиции

Очень интересная традиция, связанная с вином, существует на Востоке. Еще в древности хозяева подносили каждому вновь прибывшему гостю рог, наполненный до краев вином. А так как поставить рог на стол не представлялось возможным, гостю, взявшему его в руки, приходилось осушить его до конца, не оставляя не капли. Перед тем как выпить, гость к тому же должен был произнести тост, восславляющий гостеприимство данной семьи. Считалось, что таким образом гости выражали уважение, доверие и любовь к хозяину. На сегодняшний день такой обычай встречается довольно редко, а вот традиция перед очередным бокалом вина произносить тост до сих пор сохранилась в странах Востока и постепенно перекочевала в соседние с ними районы.

Таким образом, перечислены все составляющие напитка, которые необходимо подготовить перед непосредственным приготовлением наливки. В домашних условиях наливку приготовить несложно, тем более что для этого не требуется никаких специальных приспособлений.

Для приготовления наливки следует взять стеклянную бутыль с узким горлышком такого размера, чтобы поместить в нее подготовленные плоды или ягоды, не разрушая их структуры. Чистые, промытые ягоды, например вишни, следует поместить на дно бутылки. Затем охлажденную водку долить в эту емкость так, чтобы жидкость занимала 1/3 всего объема, а 2/3 будущей настойки должно состоять из ягод. Не перемешивая, содержимое бутыли следует накрыть плотной тряпочкой или марлей, сложенной в несколько слоев. Салфетку следует закрепить на

горлышке бутыли, чтобы она не спадала.

Наливку нужно поставить в теплое место на определенное время. Через каждые трое-четверо суток бутыль нужно аккуратно взбалтывать, чтобы не выливалось содержимое. Время выдержки наливок зависит от степени зрелости плодов и от процентного соотношения плодов и водки. Если плоды для приготовления наливки в стадии зрелости и они залиты водкой выше уровня ягод на два пальца, то наливка будет готова уже через 40—45 дней. Чем более зрелая ягода используется для приготовления напитка и чем больше ее, тем меньше время требуется для приготовления наливки. В среднем этот срок колеблется от двух до трех месяцев.

По прошествии указанного времени наливку следует очистить, то есть тщательно процедить. Для этого отстоявшуюся наливку пропускают через воронку, покрытую тканью, нижний конец которой опущен в подготовленные бутылки небольшого объема. Если после первого процеживания наливка мутная, нужно пропустить ее через ткань повторно.

Получившаяся в ходе такого процесса приготовления наливка еще очень крепка, поэтому ее необходимо развести водой, чтобы по вкусовым качествам и процентному содержанию спирта она приблизилась к виноградному вину. Холодная вода добавляется в объеме, меньшем в четыре раза объема полученного напитка, то есть на три объема наливки идет один объем воды.

Подсластить наливку можно сахарным сиропом. Для этого следует взять на каждую бутылку приготовленной наливки емкостью 1 л 100 г сахара, разбавить его водой и варить на слабом огне. Как только сахар растворится, сироп готов. Готовый сироп необходимо немедленно добавить в наливку и поставить на огонь до закипания напитка. Кипящую наливку следует перелить в посуду, охладить, а затем разлить окончательно в бутылки и герметично закрыть. В таком состоянии наливка может храниться долгое время и не потерять своих вкусовых качеств.

Технология приготовления настоек очень редко описывается в кулинарных книгах, так как применяются они в основном в лекарственных целях. Но тем не менее в домашнем баре настойка находит свое место, в связи с тем, что может подаваться к столу в качестве аперитива.

Ну а теперь поговорим о приготовлении настоек. Итак, растительное сырье после промывания холодной водой и очищения от ненужных частей высушивается и тщательно измельчается. Необходимое в рецептуре количество трав засыпается в бутыль с узким горлом. Посуду для приготовления настойки желательно выбрать стеклянную, так как этот материал

не взаимодействует со спиртом и не дает вредных примесей в раствор. Периодически емкость следует встряхивать, чтобы более точно соблюсти нужный объем.

Алкогольные советы

Если основным и единственным алкогольным напитком на празднике является водка, то для нее не найдется лучшей «запивки», чем рассол. Вместо того чтобы запивать любимый российский напиток газированной водой и тем самым обеспечивать себе негативные ощущения на следующее утро, необходимо вспомнить о таком доступном и прекрасном варианте, как огуречный рассол. Кстати, не забудьте оставить немного и на утро, как говорится, на всякий случай.

Затем в данных пропорциях следует заливать спирт крепостью не менее 70 %. Именно такая крепость спирта гарантирует хорошее качество настойки. В течение 7—8 дней она настаивается при комнатной температуре в темном месте. По истечении этого времени настойка процеживается и настаивается еще несколько дней при температуре не выше 10 0С. После этого должен вновь образоваться осадок, который также следует профильтровать.

Полученная жидкость после всех стадий технологического процесса и есть настойка. Она имеет запах и вкус, соответствующий тому лекарственному растению, который является основным в ее приготовлении.

Теперь можно указать процентное соотношение необходимых ингредиентов настойки, оно во многом зависит от вида входящих в нее лекарственных растений. Для приготовления перцовой настойки берется приблизительно 5 г красного перца и 1 л спирта. Настойка валерианы готовится в пропорции 1:5, где больший объем занимает спиртосодержащая жидкость. Для настойки из соцветий календулы требуется 8 частей соцветий и 2 части спирта. Пустырник настаивается в количестве 7 частей спирта и 4 частей лекарственного сырья. Таким образом, непосредственное соотношение частей приготавливаемой настойки оговаривается в соответствии с используемым лекарственным сырьем.

Глава 10. Ликеры и кремы

Что такое ликер и крем

Ликером называется крепкий алкогольный напиток, который, по сравнению с остальными видами спиртного, имеет более густую консистенцию, сладкий вкус и высокое содержание алкоголя. Нижний предел его крепости составляет 22 %, а верхний может достигать и даже превышать 40 %. То есть некоторые ликеры по степени содержания алкоголя ничуть не уступают, а то и превосходят традиционную водку.

Благодаря большому содержанию сахара ликеры считаются десертными напитками, но по сравнению, например, с настойками и наливками, ликеры имеют гораздо более терпкий вкус.

Некоторым не нравится специфический вкус ликера, который может показаться излишне сладким, даже приторным. Поэтому ликер – напиток на любителя. Его ничем не следует запивать, зато его можно закусывать. В качестве добавок к ликерам подходят шоколад, арахис, фруктовые канапе и пирожные. Ликеры можно подавать к кофе.

За основу для приготовления ликеров могут быть взяты такие продукты, как мед, яичные желтки, молоко, цитрусовые и т. д. В основном же ликеры изготавливают из смеси пряных трав и лекарственных растений. Специфический нежный и горьковатый привкус ликера достигается за счет добавления в него апельсиновой или лимонной цедры. Входящие в состав напитка лекарственные растения позволяют избавить организм от негативных ощущений, вызванных возможным превышением разумной дозы алкоголя.

Помимо ликеров, встречаются еще и так называемые кремы. Эти алкогольные напитки отличаются от ликеров тем, что содержат гораздо меньшее количество спирта. Его содержание в кремах не превышает 23 %. А вот сахара в кремах больше, чем в ликерах. Поэтому данный вид спиртных напитков отличает мягкий вкус, в котором практически незаметен алкогольный привкус. Кремы отличаются превосходным ароматом, который приобретается в процессе выдержки. Не менее 6 месяцев должно пройти с тех пор как кремы будут заготовлены, до того момента, как они поступят в продажу. Но высококачественные ликеры требует еще большей выдержки – не менее 2 лет.

Русские традиции

В Англии существует масса традиций, связанных с пуншем. Название этого напитка происходит от слова

«пять». И действительно, в его состав изначально входило именно такое количество компонентов: вино, ром, фруктовый сок, сахар или мед, а также пряности. Англичане считали такой напиток зимним, а потому готовили и подавали его чаще всего только в это время. К тому же, по старинной традиции, пунши обязательно подносили на званых зимних посиделках, говоря гостям о любви и готовности помочь и согреть самыми лютыми зимними вечерами.

Ликеры и кремы широко используются для приготовления разнообразных алкогольных коктейлей. За счет присущего им сладкого вкуса они с успехом сочетаются с разнообразными ягодными и фруктовыми соками, благодаря чему комбинаций с их присутствием великое множество. Кроме того, и ликеры, и кремы используются в кулинарии для приготовления потрясающих кондитерских изделий.

Спектр вкусовых качеств, присущих различным видам ликеров и кремов, весьма широк, что позволяет выбрать из этого многообразия такой напиток, который будет отвечать индивидуальным требованиям. Ликер или крем может иметь горьковатый привкус, терпкий, если в его состав входят специи, или более мягкий, если он настоен на травах, вкус.

Технология домашнего приготовления

Ликеры изготавливают на спирте, который предварительно подвергается двойной очистке. В зависимости от того, какой вкус желают придать напитку, его могут настаивать на ягодах, фруктах, травах, кореньях и т. п. Также в приготовлении некоторых видов ликеров и кремов используют такие компоненты, как эфирные масла и эссенции растений. Любители терпкого и острого вкуса добавляют в ликер домашнего изготовления специи. За счет добавления гвоздики, корицы, кардамона напиток приобретает своеобразный пикантный привкус, а добавление ванилина делает его вкус более традиционным.

Ликеры вполне можно приготовить самостоятельно в домашних условиях, и качество такого напитка не разочарует. Готовят ликеры обычно из любых спелых ягод и плодов. Отбирать следует только абсолютно целые и непопорченные плоды. К отбору нужно относиться очень тщательно, иначе вкус приготовленного напитка окажется далеким от совершенства.

В качестве тары для приготовления домашнего ликера можно воспользоваться 10-литровым стеклянным баллоном, который предварительно следует подвергнуть стерилизации. Посуда должна быть очень чистой и желательно прокипяченной. По крайней мере, обдать несколько раз кипятком ее необходимо.

Ягоды в количестве 8 кг на 10-литровый баллон небольшими порциями укладывают в дуршлаг, установленный над емкостью, и разминают руками или с помощью деревянной ступки. Полученный сок и выжимки сливают в баллон, накрывают марлей и ставят в теплое место на 2—3 дня для брожения.

Когда выжимки всплывают, жидкость из баллона сливают в эмалированное ведро. Процеживают, отжимают ягодные остатки, добавляют сахар в количестве 100 г на 1 л сока, а затем снова помещают уже очищенную сладкую жидкость в вымытый баллон и устанавливают водяной затвор.

Водяной затвор представляет собой резиновую трубку, диаметр которой равен примерно 1 см, а длина составляет 30—40 см. Один конец этой трубки герметично соединен с крышкой баллона. Его следует закреплять с помощью алебастра или парафина. Другой конец трубки, тот, который выступает наружу, следует поместить в стакан с водой.

Необходимо особенно внимательно отнестись к тому, чтобы герметичность водяного затвора была полной. Дело в том, что при ее нарушении в баллон попадет кислород, что вызовет

разложение спирта.

Брожение спирта продолжается от 12 до 20 дней. Срок зависит от температурных условий. В процессе брожения жидкость приобретет мутный цвет. Это вполне нормальное явление. По окончании процесса пузырьки газа в стакане с водой не должны выделяться, как это будет происходить во время брожения. На дне баллона должен появиться осадок, а сама жидкость частично посветлеть. Если это произошло, то первый этап приготовления ликера окончен.

Алкогольные советы

Никогда не стоит устраивать такие глупые забавы, как соревнования «кто кого перепьет». Восприимчивость к алкоголю у всех абсолютно разная, и доза, нормальная для одного, недопустимо велика для другого. Не стоит пытаться соответствовать остальным членам веселой компании, если они ратуют за продолжение банкета. Лучше придерживаться своей индивидуальной нормы.

Жидкость осторожно сливают с остатка в предварительно простерилизованный баллон, вновь добавляют сахар в том же количестве, что и в первый раз, затем снова ставят на водяной затвор. По истечении срока брожения процедуру повторяют еще раз. Наконец, баллон с жидкостью, перебродившей три раза, выносят на холод, например в погреб, где ликер должен стоять от 1 до 2 месяцев. Это делается для того, чтобы винно-каменная кислота осела на стенки и дно сосуда, в результате чего возможная кислотность исчезла.

Готовый ликер следует разлить по бутылкам, оставив между пробкой и поверхностью жидкости небольшое воздушное пространство. Хранить ликер рекомендуется в прохладном месте.

Описанная технология приготовления ликера подходит для того, кто желает получить напиток из ягод. Однако ликер можно приготовить и из фруктов, например из яблок. Для этого следует отобрать самые лучшие плоды, нарезать их на кусочки и пропустить через мясорубку. Полученную массу следует поместить в баллон в том же соотношении, что и в случае с ягодной массой, затем сразу же добавить сахар (150 г на 1 кг) и, покрыв марлей, поставить сосуд в теплое место для брожения. После того как всплывут на поверхность яблочные выжимки, сок следует слить, снова добавить сахар (100 г на 1 л), закрыть водяным затвором и оставить для брожения приблизительно на 20 дней. Процедуру брожения следует повторять еще два раза, постоянно добавляя сахар. Готовый ликер следует слить с осадка и разлить по бутылкам.

Если ликер готовится из косточковых фруктов, то технология изготовления данного напитка несколько иная. Сливы, абрикосы, персики нужно тщательно отобрать, удалить косточки, разрезать или пропустить через мясорубку. Полученную массу следует поместить в баллон, добавить сахар в том же количестве, а затем сразу установить водяной затвор и поставить сосуд в теплое место. Процесс брожения длится примерно 35—45 дней. Готовым ликер можно считать тогда, когда жидкость подвергнется брожению три раза, причем каждый этап нужно сопровождать добавлением сахара.

Итак, как видно, ликер можно приготовить из любых ягод и фруктов. Что же касается различных ухищрений, к которым прибегают люди, чтобы улучшить вкус готового напитка, то их великое множество. Различные добавки – в виде лимонной или апельсиновой цедры, специй и ванилина, какао, кофе и шоколада, орехов, крепкой заварки, меда, яичных желтков и других продуктов – позволяют создавать изысканные или простые виды ликеров или кремов. Однако следует иметь в виду, что все добавки необходимо класть уже в готовый напиток, потому что процесс брожения ничем нельзя затруднять. В тот момент, когда жидкость будет слита в третий раз, перед тем как разливать ее по бутылкам, можно добавить что-то из перечисленных продуктов.

Следует много внимания уделить и процедуре очистки готового ликера. Сливать жидкость с осадка каждый раз после очередного брожения нужно очень осторожно, чтобы не поднять осадок. В качестве фильтра можно использовать подручное средство, изготовленное из ваты и нескольких слоев марли. В каждую бутылку с готовым ликером, можно положить пару таблеток активированного угля, чтобы очистить жидкость от возможных примесей.

И, конечно, в процессе приготовления ликера немаловажное значение имеет опыт. В первый раз следует строго придерживаться рецептуры, подробно рассказывающей о том, как следует готовить напиток. Малоопытным изготовителям ликера лучше не экспериментировать с добавлением различных продуктов в напиток, так как этим можно ухудшить вкус готового продукта. Первоначально лучше всего приготовить так называемый чистый напиток, без различных примесей. Зато впоследствии, попробовав полученный ликер и решив, что в него лучше всего добавить, можно проводить эксперименты с использованием небольших порций напитка. Таким образом опыт приготовления изысканного спиртного будет постепенно наращиваться.

Русские традиции

Самыми, пожалуй, исконно русскими напитками являются квасы, браги и настойки. Их пили все: от мала до велика, от царя до нищего. Первое же упоминание о них относится к 989 году, когда киевский князь обратил жителей Руси в христианство. В летописях того времени сохранились его слова: «Раздать народу пищу, мед, квас и брагу». С того времени и по сей день эти слабоалкогольные напитки являются обязательными спутниками всех воскресных и праздничных дней, так как в это время почти все жители отправлялись в бани, а браги, квасы и настойки было принято подавать именно «чистым». Считалось, что, очистив тело, человек должен очистить еще и душу, в чем ему помогали именно эти напитки.

Помимо описанных технологий, где ликер готовится непосредственно из фруктов и ягод путем многократного брожения, есть еще и более простые способы получить ликер. Правда, он будет несколько отличаться от напитка, приготовленного описанными способами. Если измельченные ягоды или фрукты настаивать на водке или спирте с добавлением значительного количества сахара, а потом профильтровать, это позволит получить своеобразный ликер, крепость которого будет зависеть от количество добавляемого спирта. Следует максимально приблизить это количество к требуемой для ликера норме.

Глава 11. Коктейли

Любимец всех континентов (коктейль)

Сейчас существует огромное разнообразие всевозможных напитков: алкогольных и безалкогольных, сладких и терпких, употребляемых в чистом виде и получаемых путем смешивания двух или нескольких компонентов. Именно о последних следует поговорить более подробно. Речь пойдет о всевозможных коктейлях, которыми любят лакомиться как дети, так и взрослые.

Приобретение коктейлями такой популярности, возможно, связано в первую очередь именно с тем, что путем смешивания различных продуктов можно получить невероятно большой диапазон совершенно разных по вкусу, цвету и консистенции напитков, способных удовлетворить любого, даже чрезмерно взыскательного человека. В качестве компонентов можно использовать как различные жидкости: молоко, соки, вина и более крепкие напитки, – так и многое другое: мороженое, яйца, томаты, всевозможные ягоды и фрукты, пряности и лед. Здесь все зависит от фантазии того, кто готовит коктейль, а число вариаций практически не ограничено.

Так кто же первый придумал готовить один напиток на основе нескольких компонентов? К сожалению, это, скорее всего, так и останется тайной. Все дело в том, что уже древние люди заметили, что смешивая несколько жидкостей можно получить прекрасное питье, превосходящее по своим вкусовым качеством каждый отдельно взятый компонент.

Практически у каждого народа существует свой традиционный напиток, приготовленный на основе смешивания различных продуктов. Так, например, известно, что еще более трех столетий назад китайцы с удовольствием пили напиток, в состав которого входили различные фрукты, соки ягод и лед. Безусловно, нельзя обойти вниманием и древних греков, которые предпочитали пить виноградное вино, предварительно разбавив его водой. В Западной Европе издревле очень распространен напиток, получивший название глинтвейн. Он употребляется в горячем виде и включает вино, воду и всевозможные пряности. Азиаты для приготовления своего традиционного напитка используют кислое молоко и воду.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяный и трезвый в одной берлоге не уживутся.

Славяне также не остались в стороне от этого интересного начинания. В русской национальной кухне, к примеру, очень

популярен так называемый сбитень, которым потчевали рачительные хозяйки своих домашних, преимущественно в холодное время года. Для его приготовления в кипятке растворяли мед и добавляли туда различные пряности. Этот напиток не только прекрасно согревал, но и являлся по сути своей превосходной витаминной добавкой.

Коктейли в современном понимании этого слова стали готовить значительно позднее. Существует несколько версий по поводу самого происхождения этого названия. Слово «коктейль» имеет английские корни и в переводе означает «петушиный хвост». Такое, с одной стороны, странное, а с другой – очень емкое название получили напитки, приготовленные путем смешивания определенных алкогольных напитков и горьких настоек.

Алкогольные советы

Перед тем как отправляться на праздник, нужно немного подкрепиться, причем еда должна не только избавить от приступа голода, но и защитить от вредного воздействия выпитых впоследствии алкогольных напитков. И то, и другое поможет сделать блюдо из двух яиц, сваренных в «мешочек», которое нужно съесть до того как пойти в гости.

Другие исследователи придерживаются мнения, что названием данного напитка люди обязаны французам. Словом «coque-tel» жители провинции Бордо прозвали напиток, получаемый путем смешивания различных вин. Впоследствии, как слово, так и напиток вместе с французскими офицерами проникли в Северную Америку, а затем получили широкое распространение по всей стране.

Существует и еще одна версия возникновения этого загадочного названия. Исследователи, придерживающиеся данной точки зрения, не спорят с тем, что слово «коктейль» имеет все же французскую природу, однако считают, что произошло оно от слова «coquetiers», которое появилось и вошло в обиход благодаря французскому фармацевту Пейшо. В XIX веке в Новом Орлеане этот человек открыл таверну, где впервые стали продаваться смешанные напитки, включающие в свой состав бренди, различные горькие настойки и сахар.

Очень оригинален был способ подачи данных напитков: их разливали в двусторонние стаканы, выполненные в форме яйца и разделенные пополам. Разные половинки стакана были соединены в узкой части, широкие части были направлены в противоположные стороны. Стаканы Пейшо и получили название

coquetiers, так же стали называть и сам напиток. Американцы, посещавшие Новый Орлеан, на свой лад стали произносить это слово, поэтому оно прочно вошло в обиход несколько искаженным – «cock-tay».

Есть еще несколько мнений по поводу появления названия «коктейль», однако большинство придерживаются все же той версии, что коктейль – это изобретение португальцев, поселившихся в Америке более двух столетий назад. Именно представители этого небольшого народа привили местным жителям любовь к петушиным боям и научили готовить первые коктейли, которые с удовольствием употреблялись после птичьих состязаний.

Впервые это слово упоминается в периодическом нью-йоркском издании «The Ballance». Именно авторы дали четкое определение данного слова: «Коктейль представляет собой стимулирующий напиток, состоящий из различных крепкоалкогольных напитков, сахара и горьких настоек».

Далее следует поговорить о характерных особенностях этого напитка. В первую очередь следует упомянуть о том, что в рецептах тех или иных коктейлей никогда не дается точное количество входящих в напиток компонентов. Как правило, здесь все ограничивается указанием пропорций основных частей (к примеру, 1/2, 2/3, 1/4 и т. д.).

Алкогольные советы

Приготовление коктейлей следует доверять только компетентному в этом отношении человеку. Тот, кто не разбирается в составляющих хорошего коктейля, может приготовить поистине «взыровоопасный» напиток, переборщив с некоторыми алкоголесодержащими компонентами, доза которых должна быть строго регламентирована.

Все коктейли можно подразделить на коктейли-аперитивы, которые прекрасно возбуждают аппетит, и коктейли-диджестивы, которые принято употреблять после еды. Так, например, американцы в качестве аперитива редко отказывают себе в удовольствии выпить «Мартини Драй» или «Манхэттен», а вот французы считают, что лучшим напитком, подходящим для начала трапезы, является «Дюбоннэ».

Сейчас коктейль нередко ассоциируется у людей с каким-либо торжеством. Любители всевозможных вечеринок и празднеств – американцы – вообще считают торжество ненастоящим, если гостям не предложили классический коктейль, который может быть как сухим, так и крепким.

Пожалуй, наибольшей популярностью во всем мире пользуется всем известный коктейль «Мартини Драй». Вот уже много лет он не теряет своей актуальности. Не зря герои многих голливудских лент хотя бы раз поднимают бокалы с этим удивительным напитком, обязательно украшенным зеленой оливкой. Есть несколько мнений по поводу возникновения данного напитка. Одни считают, что впервые он был приготовлен в небольшом городке Мартинес, другие приписывают его авторство некоему бармену по имени Мартини. В любом случае этот напиток является непревзойденным лидером среди алкогольных напитков. Гармоничное сочетание вермута и джина дает удивительный вкус, который, конечно же, был по достоинству оценен любителями крепких напитков.

Коктейли-диджестивы, как правило, отличаются способностью улучшать пищеварение. Они нередко обладают самыми разнообразными вкусами (от кислого до горького), что обусловливается использованием различных продуктов для их приготовления. Это могут быть и алкогольные напитки, и сиропы, и всевозможные соки, и яйца, и мед и т. п.

Наиболее молодые из всех существующих коктейлей – это безалкогольные коктейли. Безусловно, главными их почитателями являются дети, хотя и взрослые не прочь время от времени попробовать это лакомство. Для приготовления безалкогольных коктейлей используются самые различные компоненты: молоко, соки, мороженое, лимонад, мед, сливки, ягоды, кофе, фрукты и т. д.

В наше время коктейли получили такое широкое распространение и почитание, что устраиваются целые вечеринки, посвященные данному напитку. Такое мероприятие стоит значительно дороже обычной вечеринки, поскольку для приготовления коктейлей требуется намного больше различных алкогольных и безалкогольных напитков, а также продуктов. Однако это совершенно не останавливает истинных ценителей коктейлей и они с удовольствием время от времени осваивают приготовление нового коктейля.

Из алкогольных напитков

«Вишневый с джином»

Требуется: 10—20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл портвейна, 10 мл белого вермута, кружок лимона или апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте вишневый ликер, джин, белый вермут в шейкере, а затем перелейте в широкий низкий круглый бокал, украсьте его кружком апельсина или лимона. Добавьте несколько кубиков льда.

«Дистилленд»

Требуется: 20 мл джина «Дистилленд», 20 мл джина «Капитанский», 10 мл джина «Таллини», лед.

Способ приготовления. Налейте в низкий широкий круглый бокал со льдом шотландский джин «Дистилленд», «Капитанский» джин, джин «Таллини» и добавьте несколько кубиков льда.

«Кофейно-лимонный»

Требуется: 40 мл лимонного ликера, 10 мл бренди, 20 мл кофейного ликера, 10 мл виски, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере указанные ингредиенты и перелейте в широкий низкий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

«Вишневый»

Требуется: 20 мл бренди, 20 мл вермута, 10 мл вишневого ликера, 5 мл вишневой наливки.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты коктейля в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал.

«Абрикосовый»

Требуется: 40 мл вермута, 20 мл абрикосовой настойки, 5 мл водки, 5 мл лимонной наливки, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ингредиенты и перелейте в широкий низкий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

«Ромовый с шампанским»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл мандариновой наливки, 20 мл апельсинового ликера, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. Смешайте непосредственно в бокале ром, наливку и ликер. После этого бокал заполните охлажденным шампанским и пейте одним глотком, не перемешивая.

Алкогольные советы

О разумном количестве алкоголя, при котором человек не будет ощущать значительных негативных последствий, знают далеко не все. Так называемая предельно допустимая норма, индивидуальная для каждого, должна быть четко определена, и более того – ее следует всегда придерживаться.

«Апельсиновый вермут»

Требуется: 30 мл апельсинового вермута, 10 мл рома, 20 мл вермута, 20 мл апельсиновой наливки, 20 мл некрепкого коньяка.

Способ приготовления. Смешайте в бокале ром, вермут, апельсиновую наливку, коньяк, перемешайте. Коктейль готов!

«Алычовый»

Требуется: 20 мл алычового ликера, 10 мл виски, 10 мл апельсиновой настойки, 5 мл коньяка.

Способ приготовления. Соедините ингредиенты, наполнив ими шейкер в той последовательности, в какой они перечислены выше. Смешивайте в течение 5 минут, после чего коктейль перелейте в высокий узкий бокал.

«Ликерный»

Требуется: 40 мл малинового ликера, 20 мл апельсинового ликера, 10 мл лимонной настойки, 10 мл смородинового ликера.

Способ приготовления. Заполните шейкер напитками в той последовательности, в какой они перечислены выше, и смешивайте коктейль в течение 5—7 минут. Перелейте его в широкий высокий бокал.

«Любительский»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл бренди, 5 мл мартини, 25 мл

коньяка, 20 мл текилы, лед.

Способ приготовления. Соедините все ингредиенты в шейкере в том порядке, в котором они перечислены выше, смешайте, вылейте в высокий бокал, который заполните кубиками льда.

«Сахарный»

Требуется: 20 мл рома, 5 мл сладкого ликера, 5 мл малинового ликера, 5 мл коньяка.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере и перелейте коктейль в высокий бокал.

«Южноамериканский»

Требуется: 40 мл красного вина, 10 мл портвейна, 5 мл мадеры, 5 мл текилы, 10 мл виски, 5 мл рома, лед.

Способ приготовления. По порядку заполните напитками высокий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

«Персиковый джин»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл персикового шнапса, 10 мл виски, 5 мл мартини, лед.

Способ приготовления. Тщательно смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал с кубиками льда.

«Розовый виски»

Требуется: 50 мл виски, 20 мл джина, 10 мл розового вина, 10 мл малиновой наливки, 5 мл вишневого ликера, лед.

Способ приготовления. Тщательно смешайте виски, джин, вино, наливку и ликер в шейкере, а затем перелейте в широкий низкий бокал с кубиками льда.

Русские традиции

Очень древними и имеющими множество традиций являются алкогольные сбитни. Этот напиток долгое время заменял русским людям чай и кофе, так как изготавливался путем сбраживания сусла из меда и патоки с различными приправами. Существует даже мнение, что своим появлением русский самовар обязан именно этому напитку, поскольку разносили его в медных чайниках с довольно широкой трубой. Сами же сбитни принято было пить после длительной, особенно

зимней поездки, в кругу своей семьи. По этой причине особенно ценились сбитни извозчиками и служащими, часто выезжающими за пределы города. В наши дни сбитни подают в некоторых древнерусских городах, которые часто посещаются иностранными туристами. Здесь они преподносятся как традиционные напитки, позволяющие проникнуться атмосферой далеких времен.

«Джин с мартини»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл сухого мартини, 5 мл текилы, 5 мл рома, лед.

Способ приготовления. Джин смешайте с сухим мартини, затем добавьте текилу, ром и измельченный лед.

«Флорида спешл»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл виски, 10 мл джин-тоника, 5 мл имбирной настойки, 5 мл полынного вермута, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, виски, джин-тоник, имбирную настойку и вермут в высоком узком бокале и добавьте несколько кубиков льда.

«Мускатный»

Требуется: 10 мл белого вина «Мускат», 20 мл вермута, 20 мл коньяка, 30 мл мадеры, 5 мл мускатного ликера.

Способ приготовления. Заполните бокал напитками в том порядке, в котором они перечислены.

«Американ Лэнд»

Требуется: 10 мл джина, 20 мл виски, 20 мл тоника, 30 мл вермута, 5 мл лайма, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте в шейкере, добавьте измельченный лед и залейте в широкий низкий бокал.

«Манхэттен Бич»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 5 мл водки, 10 мл джина, лед.

Способ приготовления. Перемешайте ингредиенты в шейкере,

перелейте в широкий низкий бокал и добавьте лед.

«Техасский»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл рома, 5 мл коньяка, 10 мл мартини, 5 мл портвейна, лед.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал. Добавьте кубик льда.

«Мартини»

Требуется: 40 мл мартини, 20 мл апельсинового вермута, 5 мл водки, 5 мл лимонной настойки, 5 мл абрикосовой настойки, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере, вылейте в низкий широкий бокал, добавьте кубик льда.

«По-лондонски»

Требуется: 20 мл хереса, 20 мл вермута, 5 мл мятного ликера, 10 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере все ингредиенты и перелейте коктейль в низкий широкий бокал, в который добавьте несколько кубиков льда.

«Клубничный ром»

Требуется: 30 мл рома, 25 мл джина, 5 мл вермута, 10 мл клубничной наливки, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте кубик льда.

Алкогольные советы

Если, несмотря на все ухищрения, доза выпитого алкоголя была значительно превышена, то наутро поможет такой «коктейль»: одна часть лимонного сока, две части воды.

«Золотой мартини»

Требуется: 30 мл мартини, 10 мл джина, 20 мл мятного ликера, 10 мл лимонной настойки, 5 мл водки, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, мятный ликер, лимонную настойку и водку в шейкере и перелейте коктейль в бокал для мартини, добавьте несколько кубиков льда.

«Прохладный вермут»

Требуется: 30 мл вермута, 20 мл мятной водки, 30 мл ментолового ликера, 10 мл лимонной наливки, 5 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Смешайте вермут, водку, ликер, наливку и коньяк в шейкере и перелейте в стаканы для мартини. Добавьте несколько кубиков льда.

«Мартини по-бостонски»

Требуется: 30 мл мартини, 10 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл лайма, 10 л коньяка, 10 мл мадеры.

Способ приготовления. Смешайте мартини, джин, вермут, лайм, коньяк и мадеру в шейкере, добавьте раздробленный лед, затем перелейте коктейль в бокалы для мартини.

«Итальянский»

Требуется: 30 мл мадеры, 15 мл белого вина, 10 мл коньяка, 20 мл вишневой настойки, оливки, кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты напитка в шейкере со льдом, разлейте по бокалам, добавьте оливки, украсьте край каждого бокала надрезанным до половинки кружком лимона.

«Нью-Йорк»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл виски, 10 мл кремового ликера, 5 мл ванильной настойки, 5 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в равных частях джин, виски, ликер и настойку в шейкере, перелейте в высокие узкие бокалы для коктейля, ароматизируйте лимонным соком.

«Миндальный»

Требуется: 30 мл виски, 20 мл коньяка, 10 мл джина, 10 мл миндальной настойки, 5 мл ванильного ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в миксере или шейкере, чтобы сахар растворился полностью. Перелейте

коктейль в высокий узкий бокал, добавьте кубики льда.

«Антарктический»

Требуется: 40 мл вермута, 20 алычового ликера, 10 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл апельсиновой настойки.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере, поместите в холодильник на 2 часа, а затем перелейте в низкий широкий бокал.

«Бриллиантовый ликер»

Требуется: 30 мл рома, 10 мл виски, 10 мл джина, 10 мл красного сухого вина, 5 мл портвейна, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал и добавьте измельченный лед.

Русские традиции

Когда при Владимире Красное Солнышко возникла необходимость смены веры, ему на рассмотрение было представлены несколько вероисповеданий. Особенно активно в этом решении пытались участвовать волжские булгары. Они предлагали князю принять на Руси мусульманство и тем самым поспособствовать объединению государства. Но, узнав о том, что по их вере запрещено есть свинину и пить вино, Владимир заявил: «Руси есть веселие пити, не можем без этого жити». С тех пор прошло много лет, но алкогольные напитки как были в числе основных спутников всей жизни русского человека, так ими и остаются.

«Ананасовое виски»

Требуется: 10 мл виски, 10 мл джина, 20 мл ананасового ликера, 10 мл шампанского, 5 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Смешайте все алкогольные компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал. Добавьте в бокал дробленый лед.

«Берлинский»

Требуется: 10 мл светлого пива «Бавария», 20 мл пива «Хольстен», 5 мл вермута, 10 мл джина, 5 мл мятной настойки, лед.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал и добавьте дробленый лед.

«Париж»

Требуется: 10 мл белого вина, 20 мл розового вина, 10 мл хереса, 10 мл лимонной наливки, 5 мл сахарного ликера.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в миксере до образования пены и вылейте в высокий узкий бокал.

«Монтана»

Требуется: 20 мл виски с содовой, 20 мл джина, 20 мл бренди, 20 мл рома, 1/2 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты с сахаром в шейкере, перелейте в низкий широкий бокал, добавьте измельченный лед.

«Летний»

Требуется: 20 мл светлого пива, 40 мл апельсинового ликера, 10 мл абрикосовой наливки, 10 мл персиковой настойки, 5 мл бренди, 5 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере и перелейте в низкий широкий бокал, добавьте кубики льда.

«Калифорнийский»

Требуется: 10 мл виски, 20 мл джина, 30 мл рома, 5 мл мартини, 5 мл водки, 5 мл апельсиновой настойки, лед.

Способ приготовления. Смешивайте все компоненты в шейкере в течение 5—10 минут, после чего перелейте в широкий низкий бокал, добавьте лед.

«Кофейный бренди»

Требуется: 5 мл бренди, 15 мл джина, 5 мл кофейного крема, 10 мл коньяка, 20 мл ванильной водки, лед.

Способ приготовления. Взбейте миксером все алкогольные компоненты и перелейте коктейль в крепко заваренный кофе, уже размешанный с сахаром. Добавьте лед.

«Северный»

Требуется: 10 мл виски, 10 мл рома, 5 мл красного вина, 20 мл вермута, 5 мл водки, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере все компоненты, вылейте коктейль в бокал, добавьте лед.

Алкогольные советы

В романе Михаила Булгакова «Мастер и Маргарита» содержится весьма ценный совет относительно поведения перепившего человека на следующий день. Избавиться от негативных ощущений поможет острая и горячая закуска, причем она не должна быть слишком жирной. От употребления тортов и прочих сладких блюд лучше отказаться.

«Сахара»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 10 мл водки, 10 мл вишневой наливки, 5 мл лимонного ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

«Огайо»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл виски, 40 мл апельсинового ликера, 10 мл водки, 20 мл вермута, 10 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, вылейте в бокал и добавьте лед.

«Вашингтон»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл бренди, 5 мл лимонного ликера, 10 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

«Альпийский»

Требуется: 40 мл мартини, 20 мл хереса, 5 мл коньяка, 5 мл портвейна, 5 мл абрикосового ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, охладите и перелейте в широкий бокал. Добавьте лед.

«Шартрез»

Требуется: 20 мл коньяка «Шартрез», 10 мл мандаринового ликера, 10 мл апельсиновой наливки, 10 мл розового вина, 10 мл красного вина.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты, наполнив ими шейкер в указанной последовательности за 5 минут, перелейте в высокий бокал.

«Шоколадный ликер»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл шоколадного ликера, 5 мл водки, 20 мл коньяка, 20 мл вермута.

Способ приготовления. Заполните шейкер напитками в указанной последовательности и смешивайте коктейль в течение 5—7 минут. Перелейте его в высокий бокал.

«Кремовый»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл бренди, 5 мл кремового ликера, 10 мл ванильного мартини, 10 мл коньяка, 20 мл вермута, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, перелейте коктейль в высокий бокал и заполните его дробленым льдом.

«Винный»

Требуется: 20 мл портвейна, 5 мл мадеры, 10 мл хереса, 5 мл шампанского, 10 мл розового сухого вина, 5 мл красного полусладкого вина.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере и перелейте коктейль в высокий длинный бокал.

Русские традиции

В Англии вино играло большую роль при дворе высокопоставленных особ. Так же как и на Руси, им потчевали иноземных гостей и задабривали важных персон. Но, поскольку напиток этот высоко ценился и отказ от него был равносилен оскорблению хозяина дома, вино стали использовать и для весьма неблаговидных целей: подсыпали в него яд. В связи с этим возник еще один обычай, до сих пор не изживший себя. После того как гостям раздавались кубки, все присутствующие чокались ими, стараясь сделать это так,

чтобы капля напитка обязательно перелилась в посуду соседа. Таким образом, если в вине находился яд, подсыпавший его не оставался безнаказанным.

«Манговый»

Требуется: 20 мл манговой наливки, 20 мл коньяка, 20 мл лимонного ликера, 5 мл водки, 10 мл бренди.

Способ приготовления. Заполните шейкер напитками, смешайте коктейль и перелейте в высокий бокал.

Алкоголь плюс соки

«Английский»

Требуется: 100 мл рома, 100 мл водки, 100 мл воды, 1 апельсин, 1 лимон, 300 г сахара, 3 гвоздики.

Способ приготовления. Ром и водку смешайте, добавьте соки, выжатые из апельсина и лимона, а также сахарный сироп. Для его приготовления указанное количество сахара следует положить в воду, добавить гвоздику, после чего смесь следует нагреть на очень слабом огне до полного растворения сахара.

Коктейль из абрикосового сока

Требуется: 100 мл абрикосового сока, 100 г сливочного мороженого, 1/4 лимона, 50 мл водки.

Способ приготовления. Сок и мороженое положите в миксер, тщательно взбейте, затем добавьте водку и свежевыжатый лимонный сок. Разлейте коктейль по бокалам и подавайте охлажденным.

«Лимонный»

Требуется: 1/2 лимона, 1 ст. л. сахара, 1 яичный желток, 100 мл молока, 20 г сливочного мороженого, 50 мл водки.

Способ приготовления. Выжмите лимонный сок, вылейте его в миксер, добавьте сахар, сырой яичный желток, молоко, мороженое. Взбивайте в течение 2 минут, а затем добавьте водку, размешайте, разлейте по бокалам и сбрызните соком лимона.

Коктейль из смородины

Требуется: 2 ст. л. ягод черной, белой или красной смородины, 1 ч. л. сахара, 70 мл воды, 30 мл водки.

Способ приготовления. Разомните ягоды смородины ложкой, добавьте немного кипяченой воды и процедите через марлю. В полученный сок добавьте водку, сахар и воду, перемешайте, разлейте по бокалам и подавайте к столу.

Коктейль из плодов шиповника и яблок

Требуется: 2 ст. л. плодов шиповника, 2 кислых яблока, 200

мл воды, 2 ст. л. сахара, 1/4 лимона, 50 мл водки.

Способ приготовления. Очищенные плоды шиповника и яблоки измельчите, залейте холодной водой, прокипятите в течение нескольких минут, процедите, а затем в полученный остывший отвар добавьте сахар, лимонный сок, водку. Готовый напиток разлейте по бокалам и подавайте к столу.

«Сливовый»

Требуется: 150 г сливы, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1/4 лимона, 50 мл водки.

Способ приготовления. Сливы промойте, переберите, засыпьте сахаром и оставьте на 2—3 часа. Затем залейте водой, поставьте на огонь и прокипятите в течение 2 минут. Процедите, остудите и смешайте с лимонным соком и водкой. Разлейте по бокалам и подавайте к столу.

Алкогольные советы

Перед праздником следует обеспечить своему организму дополнительную защиту, предоставив ему достаточное количество витамина С. Для этого рекомендуется съесть достаточно большое количество «аскорбинок» – до 10 шт. Кстати, эту процедуру можно повторить и на следующий день после обильных возлияний.

«Вишенка»

Требуется: 50 мл вишневого сиропа, 100 мл молока, 1 яичный желток, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Вишневый сироп, молоко и желток влейте в миксер и взбивайте в течение 2 минут, затем добавьте водку, охладите и разлейте по бокалам. В каждый бокал добавьте немного лимонного сока.

«Вишнево-коньячный»

Требуется: 50 мл вишневого сиропа, 50 мл коньяка, 1 яичный желток, 1 лимон, 1 апельсин.

Способ приготовления. Вишневый сироп, яичный желток, лимонный и апельсиновый соки влейте в миксер и взбивайте в течение нескольких минут. Затем добавьте коньяк и разлейте напиток по бокалам.

«Яблочный»

Требуется: 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, 300 мл яблочного сока, 50 мл водки, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Яичный желток разотрите с сахаром деревянной ложкой добела, затем добавьте сок, водку, выжатый лимонный сок, перемешайте. Охладите и разлейте по бокалам.

«Чайный»

Требуется: 2 яичных желтка, 2 ст. л. сахара, 200 мл крепкого черного чая, 200 мл яблочного сока, 1/4 лимона, 100 мл водки.

Способ приготовления. Деревянной ложкой разотрите яичные желтки с сахаром добела, добавьте холодный чай и яблочный сок, все перемешайте, влейте водку. Тщательно взбейте, разлейте по бокалам и в каждый добавьте по нескольку капель лимонного сока.

«Томатный»

Требуется: 150 мл томатного сока, 1 яичный желток, 10 мл лимонного сока, 10 мл сливок, 30 мл водки, 1/4 ч. л. соли, перец на кончике ножа.

Способ приготовления. Все ингредиенты, кроме сливок, взбивайте в миксере в течение 2 минут. Затем добавьте водку, влейте смесь в стакан, сверху положите взбитые сливки и сбрызните коктейль лимонным соком.

«Апельсиновый»

Требуется: 1 апельсин, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток, 100 мл яблочного сока, 50 мл водки, 1 ст. л. толченых грецких орехов, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Отожмите сок из апельсина, налейте его в миксер, добавьте сахар, желток, яблочный сок, а затем взбивайте в течение 2 минут. Охладите полученную смесь, добавьте водку, вылейте напиток в бокал, добавьте толченые орехи и сбрызните соком лимона.

«Овощной»

Требуется: 50 мл томатного сока, 50 мл морковного сока, 50 мл апельсинового сока, 50 мл яблочного сока, 1 ч. л. сахара, 1/4

ч. л. соли, 50 мл водки, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Соки налейте в миксер, добавьте сахар и соль и взбивайте в течение 2 минут. В полученную массу влейте водку, охладите, перелейте в бокалы и сбрызните лимонным соком.

Русские традиции

Очень много обычаев и традиций в России связано и с вином. Так как очень длительное время этот напиток здесь относился к числу самых дорогих и входил в число предметов роскоши, таких как шелк, приправы и оружие, им было принято встречать только самых высокопоставленных гостей и иноземных купцов. В дальнейшем вина приобрели звание «братских» и пускались по кругу в большом кубке, называемым братина. Считалось, что те, кто отведали вина из одной братины, дали зарок, что никогда не предадут и не встанут против приютившего их хозяина дома.

«Пивной»

Требуется: 100 мл пива, 100 мл чая, 2 ч. л. сахара, 1/2 лимона, 1/2 апельсина.

Способ приготовления. Пиво и чай смешайте, добавьте сахар, а затем взбивайте в миксере в течение 1 минуты. Сбрызните соком, отжатым из лимона и апельсина, охладите и вылейте в бокал.

«Кофейный»

Требуется: 100 мл холодного кофе, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. рома, 50 г сливочного мороженого, 20 мл лимонного сока, 30 мл водки, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Все ингредиенты смешайте в миксере и взбивайте около 2 минут, добавьте водку, сбрызните лимонным соком.

«Клубничный»

Требуется: 20 мл клубничного сиропа, 100 мл воды, 100 г клубничного мороженого, 50 г клубники, 30 мл водки.

Способ приготовления. Сироп растворите в воде, добавьте слегка подтаявшее мороженое, взбейте до образования пены, добавьте водку, разлейте по бокалам, в каждый из которых

положите ягоду клубники.

«Черничный»

Требуется: 100 г черники, 100 мл воды, 100 г сливочного мороженого, 2 ч. л. сахара, 30 мл водки.

Способ приготовления. Чернику разомните деревянныс пестиком, засыпьте сахаром, оставьте на 30—40 минут. Затем образовавшийся сок слейте, добавьте воду и водку, тщательно размешайте, положите размягченное мороженое. Охладите и разлейте коктейль по бокалам.

«Брусничный»

Требуется: 20 мл брусничного сиропа, 50 мл воды, 20 мл сливок, 2 ч. л. сахара, 20 г мороженого, 30 мл водки, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Брусничный сироп разбавьте водой, смешайте с размягченным мороженым, добавьте сахар, охлажденные сливки, водку и взбивайте в миксере в течение 2 минут, затем охладите напиток и разлейте по бокалам. Готовый коктейль сбрызните лимонным соком непосредственно перед подачей к столу.

«Американский»

Требуется: 1/2 лимона, 1/2 апельсина, 30 мл клубничного сиропа, 100 мл лимонного сока, 50 мл водки, лед.

Способ приготовления. Отожмите сок из 1/2 лимона и апельсина, охладите, добавьте остальные ингредиенты и пищевой лед и размешайте миксером до образования пены. Затем разлейте напиток по бокалам и сразу подавайте к столу.

«Гранатовый»

Требуется: 1/2 граната, 1 лимон, 1 ст. л. сахара, 100 мл воды, 50 мл водки, лед.

Способ приготовления. Приготовьте сахарный сироп, растворив в кипяченой воде сахар. Отожмите сок из граната и лимона, смешайте его с сахарным сиропом и водкой, полученную смесь охладите и добавьте кубики льда.

Алкогольные советы

Следует приготовить острую закуску из смеси различных соленых овощей: огурцов, помидоров,

капусты, кабачков. Все компоненты нужно измельчить, добавить мелко нарезанную луковицу и пару долек чеснока, поперчить и заправить растительным маслом или майонезом. Можно не сомневаться, что такой своеобразный салат придется весьма кстати на следующий после празднования день.

«Дынный»

Требуется: 100 г мякоти дыни, 30 мл гранатового сока, 30 мл виноградного сока, 1 ч. л. меда, 50 мл воды, 50 мл водки, лед.

Способ приготовления. Мякоть дыни нарежьте небольшими кусочками, смешайте с гранатовым и виноградным соками, добавьте водку и кипяченую воду, взбивайте миксером в течение 2 минут. Измельчите лед, наполните им бокалы и разлейте охлажденный коктейль.

«Зимний пунш»

Требуется: 1/2 лимона, 20 мл клубничного сока, 100 мл горячего чая, 1/4 ч. л. корицы, 2 гвоздики, 2 ч. л. сахара, 20 мл водки.

Способ приготовления. В горячий чай добавьте свежеотжатые лимонный и клубничный соки, сахар, корицу, гвоздику, добавьте водку и сразу же подавайте к столу.

«Бодрость»

Требуется: 1 ч. л. какао, 50 мл молока, 1 ч. л. сахара, 20 мл лимонного сока, 30 мл коньяка.

Способ приготовления. Приготовьте какао, растворив порошок в горячем молоке и добавив сахар. Остудите его и смешайте с лимонным соком и коньяком. Охладите полученный напиток и подавайте к столу.

«Пражский напиток»

Требуется: 30 мл лимонного сока, 40 мл апельсинового сока, 40 мл малинового сиропа, 100 мл воды, 50 мл водки, лед.

Способ приготовления. Лимонный и апельсиновый соки смешайте в эмалированной посуде, добавьте малиновый сироп, воду и водку, охладите, разлейте по бокалам и бросьте в каждый по кубику льда.

«Малиновый»

Требуется: 100 г малины, 20 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахара, 100 мл воды, 20 мл водки.

Способ приготовления. Малину положите в эмалированную посуду и засыпьте сахаром, оставьте на 30—40 минут, затем слейте образовавшийся сок, соедините его со смесью воды, водки и лимонного сока, охладите и разлейте по бокалам.

«Ягодный»

Требуется: 1/3 стакана спелых ягод, 2 ст. л. сахара, 1/4 лимона, 200 мл воды, 50 мл водки, лед.

Способ приготовления. Ягоды промойте и протрите через сито, смешайте с сахаром и лимонным соком, оставьте на 3—4 часа в холодном месте, затем добавьте воду. Оставьте еще на некоторое время, после чего процедите, влейте водку. Готовый коктейль разлейте по бокалам и в каждый добавьте по кубику льда.

«Клюквенный»

Требуется: 1/3 стакана клюквы, 2 ст. л. сахара, 200 мл воды, 1/4 лимона, 50 мл водки.

Способ приготовления. Клюкву тщательно разомните деревянной ложкой, получившийся сок процедите через марлю, добавьте сахар, воду, водку и свежеотжатый лимонный сок. Готовый напиток разлейте по бокалам и подавайте к столу.

Русские традиции

В Лаосе, в канун Нового года, проходит фестиваль воды и длится он целую неделю. В это время обычно стоит невыносимая жара, а потому здесь принято не только обливаться и обливать друг друга водой, но и пить всевозможные напитки. Не обходится такое празднование, конечно же, и без алкогольных, предпочтение жителями отдается освежающим и прохладительным напиткам: пиву, виски со льдом и т. п.

Алкоголь плюс воды (минеральные и лимонады)

«Свежесть»

Требуется: 50 мл газированного лимонада, 200 мл шампанского, 50 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. В подготовленную посуду положите лед, налейте лимонад, а потом шампанское и лимонный сок. После этого коктейль размешайте миксером и разлейте полученную смесь по бокалам.

«Маргаритка»

Требуется: 50 мл полусухого шампанского, 20 мл ликера, 20 мл коньяка, 100 мл минеральной воды «Нарзан», кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Соедините минеральную воду, шампанское, ликер и коньяк в указанной последовательности. Полученную смесь перемешайте и, положив в бокалы лед, разлейте в них коктейль. Бокалы украсьте ломтиком лимона.

«Кюрасо»

Требуется: 50 мл сахарного сиропа, 100 мл ликера, 100 мл минеральной воды «Нарзан», лед.

Способ приготовления. Положите в шейкер кубики льда, а затем последовательно влейте сироп, минеральную воду и ликер. Коктейль хорошо смешайте и разлейте по бокалам.

«Ночь»

Требуется: 50 мл виски, 200 мл минеральной воды «Нарзан», 1/2 лимона, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте минеральную воду и виски. Разложите по бокалам лед, влейте коктейль, после чего отожмите в них лимонный сок.

«Белая ночь»

Требуется: 100 мл белого сухого виноградного вина, 50 мл

газированной воды «Яблоко», 50 мл ликера «Южный», 50 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. В крюшонницу налейте сначала газированную воду и белое вино, а затем ликер и коньяк. Полученную массу перемешайте, непосредственно перед подачей напитков положите в каждый бокал немного льда и залейте приготовленным коктейлем.

«Москва»

Требуется: 40 мл можжевеловой горькой настойки, 40 мл ликера «Южный», 40 мл вишневого ликера, 20 мл ликера «Ароматный», 100 мл газированной воды «Лимонад».

Способ приготовления. Налейте в шейкер в требуемых пропорциях лимонад, ликер «Южный», вишневый ликер, ликер «Ароматный», можжевеловую настойку. После этого хорошо перемешайте содержимое и разлейте по фужерам.

«Фантазия»

Требуется: 100 мл портвейна, 100 мл десертного вина, 50 мл коньяка, 50 мл газированной воды «Кола», кружок лимона, лед.

Способ приготовления. В нужных количествах смешайте «Колу», вино, портвейн и коньяк. Разложите по бокалам кубики льда, залейте их приготовленным коктейлем, украсьте ломтиком лимона.

Алкогольные советы

Несмотря на то что на следующий день после праздника, сопровождаемого употреблением большого количества алкогольных напитков, очень мучит сухость в горле и жажда, не все напитки следует употреблять в надежде избавиться от этих последствий. Например, сладкая газировка усугубит негативное состояние. Кофе тоже желательно не употреблять. Зато крепкий чай придется как нельзя кстати, особенно если положить в него ломтик лимона.

«Банкетный»

Требуется: 80 мл шампанского «Советское», 30 мл газированной воды «Апельсин», 60 мл полусухого белого вина, 20 мл ликера «Бенедиктин», 10 мл коньяка, лед.

Способ приготовления. Смешайте в крюшоннице (или другой

подходящей посуде), заранее положив в нее кубики пищевого льда, в необходимых пропорциях шампанское, газированную воду, вино, ликер и коньяк. После этого приготовленный коктейль разлейте в рюмки для мадеры.

«Парижский»

Требуется: 40 мл коньяка, 40 мл ликера «Шартрез», 100 мл минеральной воды «Нарзан», лед.

Способ приготовления. Этот напиток готовится непосредственно в бокале. Для этого положите в него лед и залейте нужным количеством «Нарзана», ликера и коньяка, который добавляется в последнюю очередь.

«Для двоих»

Требуется: 100 мл можжевеловой горькой настойки, 100 мл ликера «Черносмородиновый», 50 мл кизилового ликера, 1 лимон, 100 мл газированной воды «Буратино», лед.

Способ приготовления. В подготовленную для смешивания посуду положите лед, отожмите из лимона сок, добавьте газированную воду, кизиловый ликер, черносмородиновый ликер, настойку и, тщательно перемешав, разлейте по бокалам.

«Летняя жара»

Требуется: 100 мл газированной воды «Кола», 50 мл можжевеловой настойки, 50 мл ликера «Южный», 50 мл ликера «Ароматный», 1/4 лимона, лед.

Способ приготовления. Положите в шейкер лед, затем налейте перечисленные напитки. Тщательно смешайте коктейль и разлейте по фужерам, положив на поверхность по ломтику лимона.

«Абрау-каберне»

Требуется: 100 мл минеральной воды «Нарзан», 50 мл виноградного вина «Абрау-каберне», 50 мл ликера «Южный», 20 мл сахарного сиропа, лед.

Способ приготовления. Вылейте в шейкер требуемое количество минеральной воды, ликера, сахарного сиропа и вина, Хорошо перемешайте в шейкере, а затем, положив в бокалы лед, залейте приготовленным коктейлем.

«Вишневый сад»

Требуется: 50 мл газированной воды «Вишня», 20 мл коньяка, 30 мл вина «Абрау-каберне», 50 мл хереса, 80 мл вишневой настойки, лед.

Способ приготовления. В большую хрустальную посуду положите кубики льда, последовательно влейте газированную воду «Вишня», «Абрау-каберне», херес, коньяк и вишневую настойку. Все перемешайте ложкой и только после этого разливайте в приготовленные фужеры.

Русские традиции

Очень интересный обычай, связанный с празднованием Нового года, сохранился на Кубе. Здесь жители за несколько секунд до последнего удара часов наполняют кувшины вином и с последним ударом выплескивают его на землю. Считается, что таким образом они прощаются со старым годом и вступают, со светлой головой, в новый. После этого ритуала все кубинцы приступают к танцам, костюмированным шествиям и начинается веселый и красочный карнавал.

«Восток»

Требуется: 20 мл ликера «Южный», 20 мл ликера «Ароматный», 20 мл ликера «Лимонный», 20 мл ликера «Вишневый», 10 мл ликера «Ванильный», 100 мл газированной воды «Лимонад», 20 мл лимонной настойки, лед.

Способ приготовления. Соедините в шейкере все ингредиенты. После тщательного перемешивания разлейте коктейль по фужерам, добавьте кубики льда.

«Симфония»

Требуется: 60 мл шампанского «Советское», 100 мл газированной воды «Крем-сода», 20 мл ликера «Южный», 10 мл ликера «Ароматный», лед.

Способ приготовления. Поскольку в состав данного коктейля входит шампанское, он должен приготовляться непосредственно в фужере. Для этого сначала положите кубики льда в фужер, затем смешайте газированную воду с шампанским, а потом добавьте ликеры. В завершение все тщательно перемешайте ложкой.

«Абрау-рислинг»

Требуется: 100 мл минеральной воды «Нарзан», 50 мл вина «Абрау-рислинг» (виноградное), 50 мл ликера «Ароматный», 30 мл водки, лед.

Способ приготовления. В шейкер положите кубики льда, а затем залейте их напитками в следующей очередности: «Нарзан», ликер «Ароматный», вино «Абрау-Рислинг», водка. Все необходимо хорошо перемешать и разлить по бокалам.

«Гамма вкусов»

Требуется: 50 мл газированной воды «Тархун», 50 мл вина «Абрау-рислинг», 30 мл ликера «Ванильный», 30 мл ликера «Южный», 30 мл ликера «Розовый», 10 мл водки «Столичная», лед.

Способ приготовления. На дно крюшонницы положите пищевой лед. Затем налейте напиток «Тархун», ликер «Розовый», ликер «Южный», ликер «Ванильный», виноградное вино и в последнюю очередь добавьте водку, перемешайте и разлейте равными порциями по бокалам.

«Курорт»

Требуется: 50 мл газированной воды «Дюшес», 50 мл шампанского «Советское» (полусухого), 20 мл ликера «Розовый», 60 мл ликера «Ароматный», 60 мл ликера «Славянский», 1/2 лимона, лед.

Способ приготовления. Чтобы сделать коктейль освежающе прохладным, налейте в шейкер «Дюшес», шампанское и ликеры в требуемом количестве. Смешивайте в течение нескольких минут, а затем приготовленный коктейль разлейте по бокалам. Украсьте бокалы ломтиками лимона.

«Прощание»

Требуется: 30 мл ликера «Южный», 30 мл ликера «Вишневый», 30 мл ликера «Малиновый», 100 мл газированной воды «Кола», 30 мл водки «Столичная», 1/2 лимона, лед.

Способ приготовления. В приготовленную посуду положите лед, затем налейте напитки в следующем порядке: газированная вода, ликер «Малиновый», ликер «Южный», ликер «Вишневый» и в последнюю очередь водка. Перемешайте ложкой для коктейлей, разлейте по бокалам, украсьте ломтиками лимона.

Алкогольные советы

Головная боль наутро после грандиозного торжества

– явление весьма неприятное, но тем не менее распространенное. Традиционные методы избавления от этого недуга, такие, как принятие таблетки цитрамона или анальгина, конечно, эффективны, однако пережить негативное последствие обильных возлияний помогут и такие способы, как холодный компресс, примочки из слабого раствора уксуса, прикладываемые к вискам, а также успокоительный настой из трав или с экстрактом валерианы.

«Солнечный»

Требуется: 50 мл джина, 100 мл газированной воды «Тархун», 50 мл белого вермута, 30 мл коньяка, 1/2 лимона, лед.

Способ приготовления. Перечисленные напитки смешайте либо в шейкере, либо в крюшоннице, предварительно положив в посуду кубики льда, после чего разлейте коктейль в приготовленные бокалы, украсьте ломтиками лимона.

«Мечта»

Требуется: 50 мл газированной воды «Крем-сода», 50 мл ликера «Южный», 50 мл коньяка, 50 мл рома, 1 апельсин, лед.

Способ приготовления. Смешайте напитки в указанном количестве в шейкере, положите в каждый бокал кубики льда и влейте полученный коктейль. Апельсин очистите, разберите на дольки, положите в бокалы.

«Ковбой»

Требуется: 100 мл газированной воды «Апельсин», 50 мл ликера «Южный», 50 мл виски, лед.

Способ приготовления. В бокалы положите кубики льда. Перечисленные напитки равными частями налейте в бокалы. Содержимое каждого бокала перемешайте коктейльной ложкой.

«Английский королевский»

Требуется: 100 мл газированной воды «Лимонад», 70 мл ликера «Бенедиктин», 70 мл джина, лед.

Способ приготовления. Процесс приготовления этого коктейля начните со смешивания ингредиентов в специальной посуде, затем опустите в каждый приготовленный бокал по паре кубиков льда. После этого бокалы наполните приготовленным коктейлем.

«Манхэттен»

Требуется: 100 мл минеральной воды «Нарзан», 30 мл померанцевой настойки, 100 мл виски, 30 мл вермута, 1 апельсин, лед.

Способ приготовления. В посуду положите сначала лед, а затем налейте требуемые напитки и тщательно их перемешайте. После этого разлейте полученную смесь по бокалам, в каждый бокал положите по половинке ломтика апельсина.

«Белая леди»

Требуется: 100 мл газированной воды «Апельсин», 50 мл джина, 50 мл ликера «Апельсиновый», лед.

Способ приготовления. Положите в шейкер лед, влейте напитки. Хорошо перемешайте содержимое шейкера и разлейте полученный коктейль по бокалам.

«Шампань-коблер»

Требуется: 100 мл газированной воды «Яблоко», 50 мл полусухого шампанского, 50 мл ликера «Кюрасо», 50 мл коньяка, 1/2 лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте в крюшоннице три следующих компонента: газированная вода, ликер и коньяк. Полученную смесь поставьте в холодильник на 25—30 минут. Затем заполните колотым льдом каждый бокал (с утолщенным дном) до половины. Залейте лед приготовленной ранее смесью на 2/3 бокала, а непосредственно перед употреблением коктейля добавьте в бокалы шампанское.

Русские традиции

Не только свадьбы и рождения детей сопровождались на Руси употреблением алкогольных напитков. Например, до сих пор сохранился обычай в день проводов сына в армию просить гостей оставить свои автографы на самой лучшей бутылке алкоголя, чтобы впоследствии, после его благополучного возвращения, распить ее всем вместе. При этом, на распив, то есть встречу, приглашались именно те, чьи автографы присутствовали на бутылке.

«Сильвия»

Требуется: 100 мл газированной воды «Крем-сода», 50 мл розового мартини, 50 мл сухого мартини, 10 мл водки, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. Для приготовления коктейля необходимо максимально охладить шампанское и только в таком состоянии разливать его равными частями по фужерам. После этого смешайте в шейкере крем-соду, мартини и водку, добавьте в шампанское.

Алкогольные ассорти (всякая всячина)

«Испанский»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл текилы, 10 мл мартини, 10 мл алычового ликера, 30 мл апельсинового сока, 10 мл лимонного сока, 1 г корицы, 2 г тертого миндаля, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешивайте ром, текилу, мартини, ликер, соки, корицу и тертый миндаль в течение 5 минут, заполнив указанными компонентами шейкер в необходимой последовательности. После этого коктейль перелейте в низкий широкий бокал, который украсьте кружком лимона.

«Гавайский классический»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл рисовой водки, 30 мл текилы, 10 мл джина, 50 мл апельсинового сока, 20 мл бананового нектара, 3—4 г шоколада, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ром, водку, текилу, джин, сок и нектар и вылейте в высокий бокал, на дно которого положите кусочек шоколада и дробленый лед. Край бокала украсьте кружком апельсина.

«Абрикосовый»

Требуется: 10 мл абрикосовой наливки, 20 мл рома, 10 мл апельсинового сиропа, 20 мл малинового сока, 10 мл абрикосового ликера, 1 г корицы, кружок лимона.

Способ приготовления. Шейкер заполните наливкой, ромом, апельсиновым сиропом и абрикосовым ликером, добавьте корицу и хорошо перемешайте содержимое, затем перелейте коктейль в высокий бокал и украсьте кружком лимона.

«Оранжад»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл апельсинового сока, 40 мл газированной воды, 30 мл взбитых сливок, кружок апельсина.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере алкогольные напитки, сок и газированную воду, вылейте коктейль в широкий низкий бокал, на дно которого положите дольку апельсина, а сверху коктейля положите взбитые сливки.

«Оригинальный»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл виски, 10 мл померанцевой водки, 20 мл минеральной воды, 10 мл полусладкого яблочного сиропа, 20 г сливочного мороженого, 1 г ванильного сахара, 1 г молотого мускатного ореха, кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Джин, виски, водку, воду и сироп тщательно перемешайте в шейкере, вылейте в низкий широкий бокал, на дно которого выложите дольку лимона или апельсина, сверху коктейль украсьте мороженым, взбитым с мускатным орехом и ванильным сахаром.

Алкогольные советы

Не случайно на праздничном столе хозяйки стараются разместить достаточное количество соленостей. Эти универсальные закуски, так же как и цитрусовые, поставляют в организм витамин С, так необходимый при употреблении алкоголя. Особенно хороша в этом отношении квашеная капуста, поэтому при возможности следует приготовить как можно больше салатов с ее применением.

«Клубничка»

Требуется: 25 мл джина, 50 мл вермута, 25 мл клубничного сока, 20 мл лимонного сока, несколько ягод клубники, 10 г взбитых сливок, 1/2 ч. л. молотого миндаля.

Способ приготовления. Залейте в шейкер джин, вермут, клубничный и лимонный соки, а также добавьте молотый миндаль, хорошо перемешайте и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, на дно бокала положите свежую или консервированную клубничку. Сверху коктейль украсьте взбитыми сливками.

«Черносмородиновый»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл черносмородинового ликера, 10 мл водки «Столичная», 20 мл черносмородинового сиропа, 1/2 г молотого миндаля, 20 г мороженого, 1/2 ч. л. сахара. *Способ приготовления*. Джин, ликер, водку и черносмородиновый ликер залейте в шейкер и тщательно перемешайте. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал, края которого украсьте «сахарным инеем». Коктейль украсьте мороженым, взбитым с миндалем.

«Особый»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл мятного ликера, 10 мл минеральной воды, 10 мл лимонного сока, 10 мл абрикосового сока, 1/3 ч. л. сахарной пудры, кружок лимона, 1/6 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Тщательно перемешивайте в шейкере виски, ликер, воду, лимонный и абрикосовый соки в течение 5 минут. Затем перелейте коктейль в широкий бокал, добавьте сухарную пудру, смешанную с корицей, и украсьте край бокала кружком лимона.

«Дамский»

Требуется: 20 мл водки, 10 мл персикового ликера, 10 мл рома, 10 мл апельсинового сока, 20 г ванильного мороженого, 20 г тертого шоколада, лед.

Способ приготовления. Смешайте все указанные ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в узкий высокий бокал, на дно которого положите кубик льда. Сверху коктейль украсьте мороженым и тертым шоколадом.

«Мандариновый»

Требуется: 40 мл водки, 20 мл мандаринового ликера, 10 мл мандаринового сока, 10 мл газированной минеральной воды, 10 г консервированных мандаринов, кружок лимона, 1/2 г корицы, 1 гвоздика, 1 г тертого мускатного ореха, лед.

Способ приготовления. Смешайте специи и заполните ими шейкер вместе с водкой, ликером, соком и водой, затем хорошо перемешайте содержимое в течение 5 минут. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, на дно которого положите кубик льда. Край бокала украсьте кружком лимона.

«Яблочный джин»

Требуется: 30 мл джина, 10 мл водки, 20 мл яблочного сока, ломтик зеленого яблока, 10 мл сливок, 5 г сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. В широкий низкий бокал налейте сначала водку, затем джин и яблочный сок. После этого бросьте в бокал кубик льда и сверху украсьте коктейль сливками, взбитыми с сахарной пудрой, а кра бокала – ломтиком яблока.

Русские традиции

Но не только традиции, связанные с вином и

проводами в армию, нашли свое отражении в истории России. И в самих войсках, между солдатами возникают свои собственные, привезенные с разных концов земли и преобразившиеся обычаи. Так, например, попавшего в отряд стариков молодого бойца заставляли пройти обряд посвящения в команду. Ему наливали полный стакан водки, ставили на стол и просили новобранца выпить не касаясь стакана руками. Справившийся с заданием быстро заслуживал всеобщее одобрение и дружбу. А вот тот, кому сделать этого не удавалось, все оставшееся время слыл слабаком.

«Тминный»

Требуется: 40 мл коньяка, 20 мл тминной настойки, 10 мл лимонного сока, 10 мл минеральной воды, 1/2 г корицы, 1 г тмина, 1 г тертого миндаля, лед.

Способ приготовления. На дно широкого низкого бокала положите кубик льда и залейте его коньяком, тминной настойкой, лимонным соком и минеральной водой. Добавьте специи.

«Алабама»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл вермута, 10 мл джина, 5 мл текилы, 10 мл лимонного сока, 5 г сахарной пудры, 1/2 г молотого муската, 1 гвоздика, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере виски, вермут, джин, текилу и лимонный сок, а затем перелейте коктейль в широкий и низкий бокал. Добавьте специи и лед. Украсьте бокал кружком апельсина.

«Техасский»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл мартини, 20 мл апельсинового сока, 10 г шоколадного мороженого, кружок лимона, 1/2 г гвоздики, 1/2 г толченого миндаля, 1/2 г толченого муската, лед.

Способ приготовления. Смешайте специи и засыпьте их в шейкер, влейте алкогольные напитки, сок и добавьте мороженое. Тщательно перемешайте содержимое в течение 5 минут, а затем перелейте коктейль в бокал, на дно которого положите кубик льда. Края бокала украсьте долькой лимона.

«Американ-блэнд»

Требуется: 20 мл виски, 40 мл шерри-бренди, 50 мл лимонного сока, 20 г свежих ягод, 1/2 г корицы, 5 г сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. Шейкер заполните алкогольными напитками, соком и специями и тщательно перемешайте. Вылейте содержимое шейкера в бокал, на дно которого положите ягоды (черную и красную смородину) и лед.

«Вечерний»

Требуется: 40 мл розового вина, 10 мл мартини, 20 мл ягодной наливки, 5 мл абрикосового ликера, 2 ягоды вишни, 10 мл сливок, лед.

Способ приготовления. Вино, мартини, наливку и абрикосовый ликер залейте в высокий и узкий бокал, на дно которого положите кубик льда. Коктейль украсьте взбитыми сливками и вишней без косточек.

«Прозрачный»

Требуется: 20 мл водки, 20 мл березового сока, 20 мл белого вина, 10 мл минеральной газированной воды, кружок апельсина, 1 ягода вишни, 5 г сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. Высокий узкий бокал заполните водкой, соком, вином и водой, добавьте сахарную пудру и перемешайте. Бросьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте коктейль спелой вишней.

«Белоснежный»

Требуется: 20 мл розового вина, 20 мл мартини, 20 мл персикового ликера, 10 мл белого вина, 10 мл ананасового нектара, 5 мл кокосового сока, 5 мг сахарной пудры, 20 мл сливок, 3 г кокосовой стружки.

Способ приготовления. В высокий узкий бокал налейте алкогольные напитки и соки. Сверху украсьте коктейль сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и кокосовой стружкой.

Алкогольные советы

Прекрасным средством от похмелья является томатный сок. Но его можно употреблять не только после банкета, но и во время и даже до того, как он

начнется. Томатный сок содержит множество витаминов, которые легко нейтрализуют алкоголь. С помощью томатного сока можно восстановить необходимый витаминный запас в организме, а к тому же снизить вероятность похмелья.

«Цитрусовый»

Требуется: 20 мл водки, 10 мл лимонного сока, 10 мл ананасового сока, 10 мл апельсинового сока, 5 мл бергамотовой наливки, 5 мл мандаринового ликера, 5 мл рома, 5 г ванильного мороженого, кружок лимона, кружок апельсина, 5 г сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. В узкий высокий бокал влейте водку, ликер, ром, наливку и соки, добавьте сахарную пудру и перемешайте. Добавьте дольки цитрусов и кубики льда.

«Малинка»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 20 мл ликера, 20 мл малинового сока или малиновой наливки, 1/2 лимона, 4 гвоздики, 1 ст. л. ягод малины, 1 ч. л. сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. В шейкер налейте алкогольные напитки и фруктовые соки, добавьте сахарную пудру, молотую гвоздику и тщательно перемешайте. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, на дно которого положите свежие или консервированные ягоды малины и кубики льда.

«Лондонский»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 10 мл рома, 10 мл минеральной воды, 10 мл лимонного сока, 1 кубик фруктового мармелада, лед.

Способ приготовления. В шейкер налейте джин, вишневый ликер, ром, минеральную воду и лимонный сок и хорошо перемешайте в течение 5 минут. Затем перелейте коктейль в широкий низкий бокал, на дно которого положите кубик мармелада и лед.

«Вишнево-смородиновый»

Требуется: 20 мл текилы, 20 мл вишневого вина, 10 мл черносмородинового ликера, 10 мл цитрусового сока, 20 мл минеральной газированной воды, 2 ягоды вишни, 1 ч. л. ягод

черной смородины, 1/2 ч. л. сахарной пудры, 2 г молотой гвоздики, 1 г корицы, лед.

Способ приготовления. Смешайте текилу, вино, ликер, сок и минеральную воду с сахарной пудрой и специями в шейкере, а затем перелейте коктейль в высокий узкий бокал, на дно которого положите свежие или консервированные ягоды и лед.

«Морской»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл джина, 20 мл лимонного сока, 20 мл минеральной воды, 10 мл мятной настойки, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, ром, сок, мятную настойку и минеральную воду и перелейте коктейль в широкий низкий бокал со льдом.

«Ананасовый»

Требуется: 10 мл виски, 10 мл мартини, 30 мл натурального ананасового сока, 10 мл шампанского, 20 мл минеральной воды, 10 мл лимонного сока, 2 ст. л. сахарного песка, лед.

Способ приготовления. Смешайте алкогольные компоненты, соки и воду в шейкере и перелейте коктейль в высокий узкий бокал, украшенный «сахарным инеем». Добавьте дробленый лед.

Алкогольные советы

На следующий день после пышных празднеств многим людям помогает тарелка знатного украинского борща. Однако далеко не всегда она доступна. В этом случае может помочь томатный соус или томатная паста с солью и перцем.

«Коньячный»

Требуется: 40 мл коньяка, 15 мл водки «Столичная», 10 мл лимонного сока, 1 лимон, 10 мл минеральной воды, лед.

Способ приготовления. Наполните шейкер коньяком, водкой, соком и минеральной водой, добавьте толченую лимонную цедру и перемешайте в течение 5 минут. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал и добавьте несколько кубиков льда.

«Виски»

Требуется: 30 мл виски, 20 мл джина, 10 мл апельсинового сока, 20 мл мандаринового ликера, 20 мл минеральной воды, 1

ст. л. сахарной пудры, кружок цитруса, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, джин, апельсиновый сок, мандариновый ликер, воду с сахарной пудрой в шейкере, а затем перелейте коктейль в высокий бокал. Украсьте бокал кубиком льда и кружком апельсина или лимона.

«Египетский»

Требуется: 20 мл белого виноградного вина, 20 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 10 мл кокосового сока, 1 ч. л. сахара, 1 г молотой гвоздики, 1 г молотого имбиря, 2 черные оливы, 2 финика.

Способ приготовления. На дно бокала положите финики и оливу и залейте их смесью вина с соками и специями. Подавайте без оформления в холодном виде.

«Медовый»

Требуется: 50 мл водки, 10 мл лимонного сока, 5 г жидкого меда, 10 мл минеральной воды, кружок лимона или апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте водку, сок, мед и минеральную воду в шейкере и перелейте коктейль в высокий бокал. Добавьте кубики льда и украсьте бокал кружком апельсина или лимона.

«Ромовый»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл лимонного сока, 10 мл минеральной воды, 10 мл ананасового сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл мятного ликера, кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте ром, соки, воду и ликер в шейкере. Перелейте коктейль в бокал для мартини, добавьте несколько кубиков льда и украсьте кружком лимона.

«Французский»

Требуется: 20 мл белого вина, 20 мл розового вина, 10 мл мятного ликера, 20 мл грейпфрутового сока, 10 мл минеральной воды, 2 г сахарной пудры, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. Охладите льдом стенки шейкера, затем заполните его вином, соком и минеральной водой, как следует перемешайте и перелейте коктейль в бокал. Добавьте в коктейль кубики льда и украсьте край бокала кружком апельсина.

«Розовый»

Требуется: 10 мл розового вина, 20 мл минеральной воды, 10 мл мандаринового сока, 10 мл малиновой наливки, 5 мл коньяка, 3 ягоды малины, 1 ч. л. сахара, 1 г молотой гвоздики, 1 г молотого имбиря, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте вино, сок, наливку, коньяк, сахар и специи. Перелейте коктейль в высокий бокал, добавьте холодную минеральную воду, кубики льда и бросьте несколько свежих ягод малины.

Русские традиции

Одним из очень старых обычаев, но все еще имеющих место быть в современном обществе, является хранение двух связанных между собой бутылок вина или шампанского, оставшихся после свадьбы. Считается, что первую бутылку необходимо открыть в день рождения первого ребенка в новой семье и отпраздновать таким образом это событие. А вот вторую бутылку следует открывать лишь в день золотой свадьбы. Последний напиток, естественно, должен быть самым качественным и вкусным, поскольку, подобно самой семейной паре, выдерживал испытание временем и приобретал крепость и аромат.

«Освежающий»

Требуется: 20 мл некрепкого коньяка, 10 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сока, 20 мл ананасового сока, 10 мл холодного зеленого чая, 10 мл мятной настойки, 1/2 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Асе ингредиенты хорошо перемешайте в шейкере и процедите в высокий бокал, края которого украсьте «сахарным инеем». Добавьте в коктейль несколько кубиков льда.

«Восточный»

Требуется: 10 мл виноградной наливки, 10 мл красного вина, 10 мл рома, 5 мл пряного ликера, 10 мл минеральной воды, 10 мл настойки мелиссы, 10 мл лимонного сока, 20 мл алычового нектара, 5 мл айвовой наливки, 25 г меда, 1 гвоздика, 1/2 г корицы, 1/2 г имбиря, кружок апельсина.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в той последовательности, котора указана выше, и перелейте коктейль

в высокий узкий бокал. Украсьте бокал кружком апельсина.

«Ванильный»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл вермута, 5 мл виски, 5 мл водки, 20 мл грейпфрутового сока, 40 мл минеральной воды, кружок грейпфрута, 10 мл сливок, 1 г гвоздики, 1 г корицы, 1 г ванилина, лед.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере алкогольные напитки, сок, минеральную воду и специи, вылейте коктейль в широкий низкий бокал, на дно которого положите кружок грейпфрута, а сверху выложите взбитые сливки. Положите в бокал лед.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Сделал дело, выпей смело.

«Сахарное виски»

Требуется: 30 мл виски, 20 мл вермута, 10 мл джина, 5 мл рома, 30 мл персикового сока, 10 мл апельсинового сока, кружок лимона, 1 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, вермут, джин, ром и сок в шейкере, затем добавьте сахар и снова перемешайте. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, украсив его края «сахарным инеем» и кружком лимона. Добавьте лед.

Глава 12. Закуски и добавки

К пиву

Горячие сосиски

Требуется: 500 г сосисок или сарделек, 20 г сливочного масла, 400 г тушеной капусты, соль.

Способ приготовления. Сосиски очистите от пленок. Воду подсолите и поставьте на огонь. Когда она закипит, опустите в нее сосиски или сардельки. После следующего закипания воды убавьте огонь и варите сосиски в течение 7—10 минут.

Готовые сосиски разрежьте вдоль на две части. Сковороду раскалите и положите на нее сливочное масло, а затем половинки сосисок. Обжарьте с обеих сторон. К столу подавайте на плоском блюде, украсив гарниром из тушеной капусты. Пиво, поданное к горячим сосискам, обязательно должно быть охлажденным.

Алкогольные советы

Сок квашеной капусты – универсальное средство и при переедании, и при перепитии. Благодаря тому, что он содержит значительное количество витаминов, в частности витамина С, вероятность похмелья при его употреблении значительно снижается.

Вяленая рыба

Требуется: 1 кг рыбы, 150 г соли.

Способ приготовления. Мелкую рыбу промойте проточной холодной водой, слегка обсушите, чтобы соль прилипала к ней. Затем уложите невыпотрошенную рыбу в таз и посыпьте солью. После этого закройте крышкой, положите на нее груз и оставьте на 2—3 дня. Если рыба крупная, ее следует натирать против чешуи, а затем еще и пересыпать солью.

После посола рыбу нанижите на шпагат по 4—5 шт. и промойте несколько раз в холодной воде. Затем вывесите шпагат на улицу под навес, чтобы на нее не попадали прямые солнечные лучи и капли дождя. Вяление продолжается от 3 до 5-ти суток. Готовую рыбу снимите со шпагата, очистите от чешуи и внутренностей, разделите на кусочки, уложите на плоское блюдо и подайте к пиву.

Сухарики соленые

Требуется: 1 булка хлеба для тостов или батон, соль, 60 г сливочного масла, 200 г ветчины или сыра.

Способ приготовления. Сливочное масло положите на сковороду и растопите. Затем слегка посолите и обжарьте в нем кусочки хлеба с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые сухарики уложите на салфетку и слегка просушите от масла, подайте к пиву.

Можно приготовить сухарики иначе. Для этого разогрейте духовку. Батон нарежьте тонкими ломтиками, а затем посыпьте их солью с обеих сторон. Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него подготовленные ломтики. Затем поместите его в духовой шкаф и подсушите сухарики до образования розоватой хрустящей корочки. К пиву такие сухарики можно подать как отдельно, так и с ломтиками ветчины или сыра.

Соленое печенье

Требуется: 500 г муки, 1 ч. л. соли, 1 стакан воды или молока, 100 г маргарина.

Способ приготовления. Муку просейте на столе горкой и смешайте с солью. Маргарин растопите. Затем сделайте в центре муки углубление и добавьте в него растопленный маргарин. Замесите крутое тесто и положите его на 30 минут в холодильник. После этого раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежьте из него при помощи бокала или формочки кружочки. Противень смажьте сливочным маслом или маргарином и уложите на него приготовленное печенье, проколите каждое вилкой. Затем поместите противень в духовку на 20—25 минут. Готовое печенье переложите в вазу, покрытую салфеткой, и подайте к пиву.

Бутерброд с творогом, килькой и сельдью

Требуется: 100 г творога, 2 кильки, 50 г сельди, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. сметаны, 1 булка хлеба для тостов, зелень петрушки.

Способ приготовления. Мясо кильки и сельди отделите от кости и мелко порубите, лук также измельчите. Творог пропустите через мясорубку или протрите через сито, после чего смешайте его со сметаной и рубленым луком. Кусочки хлеба для тостов намажьте творожной массой, а сверху положите фарш из кильки и сельди. Готовый бутерброд украсьте зеленью петрушки и подайте к пиву.

Русские традиции

Неразрывно связаны алкогольные напитки и со свадебными церемониями и гуляниями. Так, во многих областях России до сих пор следуют старинному обычаю: поднимая тост за жениха и невесту, все гости дружно кричат: «Горько!» Считается, что таким образом гости на гулянье выпивают и вбирают в себя всю будущую злобу и обиду, а молодым оставляют только все самое сладкое и счастливое. А перед таким тостом принято было обязательно давать залп шампанским в честь молодоженов. Если при этом платье невесты случайно обливали, считалось, что это к удаче.

Бутерброд с килькой и ливерной колбасой

Требуется: 1 булка хлеба для тостов, 100 г сливочного масла, 250 г кильки, 100 г ливерной колбасы, 1 морковь.

Способ приготовления. Кусочки хлеба для тостов намажьте сливочным маслом. Кильку очистите и уложите на кусочки так, чтобы была покрыта вся поверхность куска. Ливерную колбасу порежьте кружочками и уложите их на кильку. Готовый бутерброд украсьте тертой морковью и подайте к пиву.

Бутерброд со шпротами

Требуется: 1 булка хлеба для тостов, 1 банка майонеза, зеленый салат, 250 г шпрот или сардин, 1 лимон, зелень петрушки.

Способ приготовления. Лимон нарежьте тонкими кружочками и удалите из него семечки. Кусочки хлеба для тостов намажьте майонезом. Сверху уложите по листу салата, а на него шпроту или сардину. Затем на каждую рыбку положите по ломтику лимона и украсьте веточками петрушки.

Закуска с черной икрой

Требуется: 1 лимон, 100 г сливочного масла, 1 батон, 50 г черной икры, 1 головка репчатого лука, соль.

Способ приготовления. Из лимона отжмите сок. Лук очистите, нарежьте кружочками, а затем разделите их на кольца. Сливочное масло размягчите, смешайте с лимонным соком и слегка посолите. Батон порежьте тонкими кусочками. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте с обеих сторон каждый ломтик, затем намажьте приготовленным сливочным маслом и

сверху положите черную икру. Готовый бутерброд украсьте тонкими кольцами лука и подайте к пиву.

Шарики с сыром, лесными орехами и арахисом

Требуется: пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 стакана лесных орехов и арахиса.

Способ приготовления. Петрушку промойте холодной водой и мелко порубите. Сыр растопите на водяной бане. Орехи перемелите и введите в плавленый сыр. Полученную массу тщательно перемешайте и сформуйте из нее небольшие шарики. Затем каждый шарик обваляйте в рубленой зелени петрушки и наколите на шпажки. К столу подайте уложив на вазу, предварительно покрытую бумажной салфеткой.

Закуска «Крабовая»

Требуется: 1 батон для тостов, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. майонеза, 2 маринованных огурца, 50 г крабового мяса, зелень петрушки.

Способ приготовления. Из хлеба для тостов вырежьте при помощи формочки кружочки и обжарьте их в сливочном масле с обеих сторон. Затем дайте маслу стечь и намажьте хлебные кружочки майонезом. Маринованные огурцы порежьте колечками и уложите их на хлеб. Крабовую мякоть разотрите до пюреобразной массы и нанесите поверх огурца. Затем проткните полученное канапе шпажкой, уложите на плоское блюдо и поставьте в холодильник на 40—50 минут. К пиву подайте посыпав рубленой зеленью петрушки.

Алкогольные советы

Обычно на праздничном столе находится значительное количество всевозможных салатов, и это не случайно. Салаты из овощей помогают насыщать организмы витаминами и тем самым снижать вредоносное воздействие алкоголя.

Закуска из раков

Требуется: 5—7 булочек, 1 кг раков, 3—4 яйца, 5 ст. л. майонеза, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Небольшие булочки разрежьте пополам вдоль и обжарьте на сливочном масле. Затем ложкой удалите из них мякоть таким образом, чтобы получилась лодочка.

Раков отварите в соленой воде до готовности, разделайте их и измельчите мякоть. Сварите яйца и мелко порубите. Затем смешайте раковую мякоть с рублеными яйцами, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Полученной массой наполните лодочки, украсьте их сверху очищенными раковыми шейками и подайте к пиву.

К вину

Устрицы

Требуется: 10 устриц, 1 лимон, соль, лед.

Способ приготовления. Створки раковин устриц откройте ножом, отделите плоскую часть раковины, а половинки с мякотью тщательно промойте в холодной подсоленной воде. На плоское блюдо тонким слоем положите колотый лед, а на него створки устриц. Лимон порежьте колечками и обложите ими блюдо по краю. К столу устриц подавайте с легким белым вином.

Мидии в майонезе

Требуется: 5 мидий, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Раковины мидий тщательно вымойте, соскоблите с них нарост, а затем уложите в посуду и залейте водой. Посолите и поставьте на сильный огонь. Когда раковины откроются, снимите их с огня, остудите и удалите из отвара. После этого выньте мидии из раковин и положите в салатник. Зелень промойте холодной водой, мелко порубите и смешайте с майонезом. Этим соусом залейте приготовленные мидии. К столу подавайте с легким белым вином.

Осетрина по-русски

Требуется: 150 г осетрины, 10 г крабовых и раковых палочек, 3 ст. л. томатного соуса, 1 лимон, соль.

Способ приготовления. Осетрину порежьте на 6—8 кусочков и припустите в кипящей воде. Затем выньте рыбу из бульона, уложите в сковороду, полейте томатным соусом и доведите до кипения. Лимон нарежьте тонкими кружочками, кусочки раков и крабов – кубиками. Готовую рыбу выложите на блюдо, обложите лимонными кружочками и посыпьте сверху крабовыми и раковыми кубиками. К столу закуску подавайте охлажденной, с сухим виноградным вином.

Рыба жареная

Требуется: 200 г филе рыбы, 1 стакан муки, 60 г сливочного масла, 3 ст. л. рубленой зелени, 1 лимон, соль.

Способ приготовления. Филе рыбы промойте, слегка

просушите на салфетке и посыпьте солью. Затем обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Готовую рыбу переложите на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом и посыпьте зеленью. Лимон порежьте кружочками и уложите их вокруг рыбы. К столу жареную рыбу следует подавать с сухим виноградным вином.

Русские традиции

Новобрачных в день свадьбы заставляют осушить свою чашу с алкогольным напитком на брудершафт, как знак любви друг к другу и объединения всего имущества, интересов и целей. При этом считается, что если кто-либо из молодых не допил свой фужер до конца, то он затаил зло и обиду на своего суженого или суженую и это непременно приведет к несчастью. К тому же на свадьбах молодым было принято подносить только по одному бокалу шампанского, кроме этого они не должны были употреблять спиртное. Эта традиция имеет глубокие корни и имеют своей целью сохранить молодым ясные головы для дальнейшей жизни, а главное – произвести на свет здоровое потомство. Если жених все же напивался, родители запрещали ему входить в комнату своей молодой жены.

Мясные корзиночки

Требуется: 5 шт. выпеченных корзиночек, 50 г курятины, 3 ст. л. молочного соуса, 1 яйцо, 50 г сыра, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Мясо отварите в слегка подсоленной воде, отделите его от костей и пропустите через мясорубку. Готовый фарш слегка взбейте, введите в него молочный соус, яичный желток, перец и тщательно перемешайте. Яичный белок взбейте в крепкую пену и введите в общую массу. Сыр натрите на крупной терке. Полученный фарш уложите в выпеченные формочки-корзиночки, посыпьте сверху тертым сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и поместите в разогретую духовку на 10—15 минут. К столу корзиночки подавайте с красным вином.

Тефтели в соусе

Требуется: 500 г мяса, 1 головка репчатого лука, 100 г сухарей, 200 г картофеля, 1 яйцо, 1 стакан муки, 100 г кулинарного жира, 3 ст. л. сметанного соуса, 3 ст. л. рубленой

зелени.

Способ приготовления. Приготовьте фарш. Для этого пропустите через мясорубку мясо, сухари, сырой очищенный картофель и лук. Затем добавьте в него сырое яйцо и тщательно перемешайте массу. Готовый фарш разделите на небольшие шарики. Обваляйте эти шарики в муке и обжарьте на сковороде в раскаленном жире.

Готовые тефтели выложите в неглубокую посуду, полейте сметанным соусом и тушите до готовности. Перед подачей тефтели переложите в порционную посуду и посыпьте рубленой зеленью. К столу подавайте с белым столовым вином.

Форшмак

Требуется: 140 г говядины, 1 калач, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 100 г сыра, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, соль, 3 ст. л. рубленой зелени.

Способ приготовления. Говядину отварите в слегка подсоленной воде, а затем пропустите через мясорубку и соедините с рубленым луком и сырым яйцом. Сыр натрите на крупной терке. Из калача удалите мякоть, а оставшуюся корочку залейте молоком.

Растопите на сковороде сливочное масло и положите калач, который наполните говяжьим фаршем, посыпьте тертым сыром, сбрызните сливочным маслом и запекайте в духовке в течение 25—30 минут. Готовый калач разрежьте на порции и выложите порционные куски на большое круглое блюдо и посыпьте рубленой зеленью. Эту закуску подавайте к сухому белому виноградному или красному вину.

Закуска «Сырная»

Требуется: 5 булочек, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 ст. л. красной икры.

Способ приготовления. Булочки разрежьте вдоль, смажьте сливочным маслом, уложите на противень и обжарьте до образования хрустящей корочки. Сыр нарежьте тонкими ломтиками, уложите на булочки и поставьте в духовку еще на 5 минут. Готовую «запеканку» украсьте петрушкой и красной икрой и подавайте к столу с белым или красным сухим вином.

Алкогольные советы

Если кто-то из гостей настолько увлекся употреблением спиртных напитков, что плавно вошел в

нетранспортабельное состояние, поможет нашатырный спирт. Несколько капель следует накапать в стакан с водой и дать перепившему эту смесь.

Треска отварная

Требуется: 120 г трески, 3 ст. л. томатного соуса или растопленного сливочного масла, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Треску разделайте на филе, порежьте на порционные кусочки и выложите в посуду ровным слоем. Залейте кипящей водой, посолите, поставьте на медленный огонь и варите в течение 10 минут. Готовую рыбу выньте шумовкой из отвара и переложите на тарелку. Сверху полейте томатным соусом или растопленным сливочным маслом и украсьте зеленью петрушки или укропа. К столу закуску подавайте горячей с сухим виноградным вином.

Шашлык с красным вином

Требуется: 150 г мяса, 50 г шпината, 50 г свиного сала, соль, черный молотый перец, 3 ст. л. рубленой зелени, 2 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Мясо порежьте на небольшие кусочки, отбейте и нанижите на шпажки, вперемежку со шпинатом. Шашлык посолите и поперчите, аккуратно уложите на сковороду и обжарьте на свином сале. Готовый шашлык выложите, не снимая со шпажек, на плоское блюдо, сбрызните красным вином и посыпьте рубленой зеленью. К столу закуску подавайте также с красным вином.

Рисовая лодочка

Требуется: 1 стакан риса, 2 головки репчатого лука, 5 булочек, 2 ст. л. майонеза, 50 г сливочного масла, соль, 2 ст. л. рубленой зелени.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения, посолите, всыпьте предварительно промытый рис и варите его до готовности. Лук мелко порубите. Булочки разрежьте вдоль и сделайте из них лодочки, удалив мякиш. Затем внутреннюю часть лодочки смажьте майонезом. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем лук. Готовый рис откиньте на дуршлаг, а потом заправьте луком вместе со сливочным маслом, в котором он жарился. Этой массой наполните лодочки, уложите их на

плоское блюдо и украсьте зеленью. К столу подваайте с красным вином.

Закуска «Копченая»

Требуется: 150 г копченой грудинки, 250 г картофеля, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 3 ст. л. винного соуса, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите, порежьте кружочками и обжарьте в сливочном масле с обеих сторон. Готовую копченую грудинку нарежьте тонкими ломтиками, а затем из них вырежьте квадратики и разложите на плоском блюде ровным слоем. Тонко порежьте сыр и положите его на каждый кусочек грудинки. На сырные ломтики положите кружочек обжаренного картофеля и полейте винным соусом. К столу закуску подавайте нанизанной на шпажки, с красным вином.

Драчена с сыром

Требуется: 1 булка хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, 30 г сыра, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. С хлеба срежьте корочки, мякиш нарежьте мелкими кубиками и залейте горячим молоком. Сыр натрите на крупной терке. Когда хлеб набухнет, добавьте в него 1/2 сыра и сырые яичные желтки, а затем тщательно все перемешайте. Белок взбейте в густую пену и аккуратно введите в эту массу.

Сковороду смажьте сливочным маслом, выложите в нее приготовленную массу, посыпьте оставшейся частью тертого сыра и запекайте в духовом шкафу в течение 15—20 минут. Готовую драчену нарежьте порционными кусками, полейте сливочным маслом и подавайте к столу с красным вином.

Русские традиции

Буквально ни один русский праздник не обходится без присутствия на нем того или иного алкогольного напитка. Так, например, в рождественский сочельник у наших предков существовала такая традиция: на столе обязательно должны были находиться 12 различных алкогольных напитков. Считалось, что это принесет семье в будущем году удачу и успех. При этом перед тем как поместить все эти напитки на стол, на него укладывали сено – в память о вертепе и яслях, а только затем накрывали его белой скатертью и устанавливали в виде круга бутылки с напитками.

К коньяку

Кофейная добавка с черным шоколадом

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 2 дольки черного шоколада, 20 мл сливок, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Сварите крепкий кофе, затем добавьте в горячий напиток кусочки шоколада. Напиток украсьте взбитыми сливками, а сверху посыпьте сахарной пудрой.

Кофейный напиток с белым шоколадом

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 120 мл воды, 1 ч. л. сахара, 30 мл молока, 2 дольки белого шоколада, 20 мл сливок, 10 г тертого темного шоколада.

Способ приготовления. Растопите шоколад в молоке, а затем добавьте смесь в готовый горячий кофе. Украсьте напиток взбитыми сливками, посыпьте его тертым шоколадом.

Коньячный десерт

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 20 мл коньяка, 1 ст. л. какао-порошка, 10 мл сливок, 20 г сахарной пудры, 10 г мороженого, 10 г тертого черного шоколада.

Способ приготовления. Смешайте какао-порошок и растворимый кофе, затем влейте коньяк и сливки. Хорошо перемешайте, а затем добавьте мороженое, посыпьте десерт сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Десерт кофейный с корицей

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 10 мл шоколадного сиропа, 1/2 ч. л. корицы, 1 ст. л. мускатного ореха, 10 мл сливок, 10 г мороженого.

Способ приготовления. В растворимый кофе положите корицу, затем влейте шоколадный сироп, добавьте сливки и измельченный мускатный орех. Полученную смесь соедините с мороженым.

Мексиканский десерт

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 10 мл шоколадного

сиропа, 1 ст. л. какао-порошка, 1/2 ч. л. корицы, 1 ст. л. мускатного ореха, 10 мл сливок, 10 мл коньяка.

Способ приготовления. Кофе смешайте с какао-порошком, добавьте корицу, влейте шоколадный сироп, коньяк, сливки, положите мускатный орех, а затем все тщательно перемешайте.

Десерт терпкий

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 100 мл воды, 1 ст. л. какао-порошка, 1/2 ч. л. корицы, 1 ст. л. мускатного ореха, 1 ч. л. меда, 1 гвоздика, 20 мл сливок.

Способ приготовления. Кофе смешайте с какао-порошком, добавьте корицу, гвоздику и залейте горячей водой. Добавьте 1/2 всех сливок, мед и тщательно перемешайте. Готовый десерт украсьте сверху оставшимися взбитыми сливками и посыпьте измельченным мускатным орехом.

Лимонная добавка к коньяку

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 100 мл воды, 2 гвоздики, 1/2 г корицы, 1/4 лимона, 1 ч. л. какао-порошка, 1 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Молотый кофе залейте водой, поставьте на огонь и варите, добавив специи. Положите в напиток сахар, лимонный сок и ванилин, затем добавьте какао-порошок и тщательно перемешайте.

Алкогольные советы

Временно возвратить сознание изрядно перепившему можно с помощью следующего метода. В течение минуты следует энергично растирать человеку уши, от этого он на некоторое время придет в себя.

Десерт со специями и коньяком

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 1/4 ч. л. корицы, 100 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/4 лимона, 1 ч. л. какао-порошка, 10 мл коньяка, 1/4 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Смешайте кофе и какао-порошок, добавьте корицу, ванилин, залейте горячей водой и доведите до кипения. Затем добавьте сок, отжатый из лимона, коньяк, сахар и тщательно перемешайте.

Винный десерт

Требуется: 1 ч. л. какао-порошка, 20 мл красного вина, 20 мл сливок, 10 г сахарной пудры, 3 дольки молочного шоколада.

Способ приготовления. Какао-порошок смешайте с сахарной пудрой, добавьте вино, сливки, тертый шоколад и тщательно перемешайте.

Добавка к коньяку с горьким шоколадом

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 2 гвоздики, 1/4 ч. л. корицы, 1 ч. л. какао-порошка, 4 дольки горького шоколада, 10 г сахарной пудры, 30 мл сливок, 100 г мороженого.

Способ приготовления. Растворимый кофе смешайте с какао-порошком, добавьте гвоздику, корицу и влейте немного горячей воды. Затем смешайте напиток с сахарной пудрой, сливками, размягченным мороженым. Посыпьте тертым шоколадом.

Десерт шоколадный

Требуется: 1 ст. л. какао-порошка, 100 мл молока, 4 дольки горького шоколада, 2 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. корицы, 10 мл сливок.

Способ приготовления. Какао залейте горячим молоком, добавьте сахар, корицу, тертый шоколад и тщательно перемешайте. Украсьте взбитыми сливками.

К водке

Помидоры, фаршированные рыбой

Требуется: 1 кг помидоров, 200—250 г консервированной рыбы, 3 яйца, 1 лимон, зелень петрушки.

Способ приготовления. Помидоры тщательно промойте, срежьте с них верхушку и удалите семена и мякоть. Консервированную рыбу измельчите. Сварите яйца, очистите и натрите на крупной терке. Затем смешайте тертые яйца и рыбу и наполните этой массой помидорные формочки. Лимон порежьте на тонкие кружочки и накройте ими фаршированные помидоры. Готовую закуску положите на блюдо, украсьте веточкой петрушки и подайте к водке.

Сельдь натуральная в молоке

Требуется: 1 сельдь крепкого посола, 1 стакан молока, 1/2 стакана воды, листья зеленого салата, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Разделайте сельдь на филе и замочите в холодном молоке, разбавленном водой, поставьте в холодильник на 4 часа. По истечении этого времени выньте сельдь из молока, порежьте наискось небольшими кусочками и выложите на блюдо, украсив листьями салата и зеленью укропа или петрушки.

Алкогольные советы

Употребление одного вида алкоголя, даже в значительных количествах, имеет гораздо меньшую вероятность последующего похмелья, чем прием различных напитков, даже если они сочетаются между собой. Поэтому, выпив какой-нибудь вид спиртного в начале праздника, следует держаться выбранного напитка в течение всего вечера.

Килька с яйцом

Требуется: 50 г кильки, 3 ст. л. майонеза, 3 яйца, салат зеленый, зелень укропа или петрушки, 2 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, очистите и порежьте кружочками. Филе кильки сверните рулетиком и

уложите на яичный кружок, а сверху смажьте майонезом. Полученную закуску положите на лист салата, посыпьте зеленью и сбрызните лимонным соком.

Закуска из свежей щучьей икры

Требуется: 1 кг свежей щучьей икры, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3%-ного уксуса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. красного молотого перца, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Свежую икру поместите в чашу и разрыхлите. Затем залейте на 10 минут кипятком. Когда икра побелеет, воду слейте. Икру переложите в фарфоровую посуду, посолите, поперчите, заправьте уксусом и добавьте измельченный репчатый лук. Влейте растительное масло, тщательно перемешайте и оставьте на 1 час. Перед подачей икру посыпьте зеленым луком или зеленью петрушки.

Закуска из языка

Требуется: 150 г языка, 1 1/2 ст. л. томатного соуса, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Свежий или соленый язык вымочите в холодной воде, а затем сварите в слегка подсоленной воде. Готовый язык опустите в холодную воду на несколько минут, снимите с него кожицу. Очищенный язык охладите в отваре. После этого порежьте язык наискось и уложите кусочки на плоское блюдо веером, украсьте зеленью. Отдельно подайте томатный соус.

Закуска «Бочонок»

Требуется: 6 яиц, 100 г икры, филе анчоусов (для украшения), 6 маслин, 1 ст. л. желе из мясного бульона.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, очистите и обрежьте с концов таким образом, чтобы они приобрели вид бочонков. С одной стороны аккуратно выньте желток при помощи чайной ложечки. На яйцах сделайте обручи из тонко нарезанного филе анчоусов, а пробку сделайте из маслин. Все эти детали закрепите на яйце при помощи полузастывшего желе. Яйца наполните зернистой икрой. Готовую закуску установите на плоском блюде, предварительно покрыв его бумажной салфеткой.

Корзиночки с грибами

Требуется: 2 яйца, 10 корзиночек или булочек, 50 г консервированного мяса крабов, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. зернистой икры, зелень петрушки.

Способ приготовления. Яйца отварите, охладите и порежьте кружочками. Испеките корзиночки из слоеного теста или сделайте их из небольших булочек, удалив мякиш. Мясо крабов измельчите и наполните им приготовленные корзиночки, заправьте майонезом и покройте яичным кружочком. Затем украсьте корзиночки ободком из зернистой икры, нанеся ее тонкой полоской по краю яйца. Готовую закуску уложите на плоское блюдо и украсьте веточками петрушки.

Закуска «Семга»

Требуется: 1 копченая семга, 1 лимон, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Семгу очистите, нарежьте порционными кусками и выложите их на блюдо таким образом, чтобы воссоздать форму целой рыбы, и не забудьте приложить голову и хвост. После этого края блюда украсьте зеленью, а на саму рыбу уложите длинной полоской кружочки лимона.

Алкогольные советы

При употреблении алкогольных напитков в значительных количествах не стоит ограничивать себя в еде, однако и переедать тоже не рекомендуется. В противном случае вдобавок к похмельному синдрому прибавится еще и тяжесть в желудке. Есть нужно в меру, даже на больших праздниках.

Закуска из мозгов

Требуется: 1 буханка хлеба для тостов, 200 г мозгов, 1 головка репчатого лука, 40 г сливочного масла, 2 яйца, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Мозги осторожно промойте и отварите в слегка подсоленной воде до готовности. Затем остудите и порежьте кусочками. Лук очистите, мелко порубите и обжарьте в сливочном масле до розоватого цвета. Потом добавьте к луку мозги и жарьте еще в течение 5—7 минут.

Яйца взбейте, введите в остывшие мозги и тщательно перемешайте. Хлеб для тостов обжарьте с обеих сторон в сливочном масле и смажьте приготовленной смесью. Готовую закуску уложите на противень и поставьте в духовку на 3—5

минут. К столу подавайте охлажденной, украсив зеленью.

Закуска «Сытная»

Требуется: 300 г постного мяса, 1 буханка хлеба для тостов, 100 г сухарей, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. красной икры, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. В подсоленной воде отварите мясо, остудите его и пропустите через мясорубку. Отдельно измельчите сухари и соедините их с мясным фаршем. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем приготовленное мясо. Взбейте яйцо, добавьте к нему соль и сметану и введите в мясо, после чего обжаривайте фарш еще в течение 5 минут.

Кусочки хлеба для тостов обжарьте с обеих сторон в сливочном масле. Затем нанесите на них приготовленный мясной фарш, переложите кусочки на противень, смазанный сливочным маслом, и поставьте в духовку на 10—15 минут. Готовую закуску переложите на блюдо, покрытое салфеткой, и украсьте зеленью петрушки и красной икрой.

Закуска «Осенняя»

Требуется: 4—6 мясных котлет, 1 свежий огурец, 1 буханка хлеба для тостов, 2 ст. л. йогурта, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. горчицы, 50 г сливочного масла, зелень укропа.

Способ приготовления. Огурец натрите на терке, укроп промойте холодной водой и мелко порубите. Йогурт смешайте с майонезом, горчицей, рубленым укропом и соедините с тертым огурцом. Полученную массу тщательно перемешайте. Кусочки хлеба для тостов обжарьте с обеих сторон на сливочном масле, затем на каждый тост положите по котлете и полейте приготовленным огуречным соусом.

Закуска «Шашлычная»

Требуется: 500 г шашлыка, 200 г крабового мяса, 2 свежих помидора, 1 яйцо, 10 булочек, 3 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Готовый шашлык пропустите через мясорубку. Крабовую мякоть измельчите и заправьте майонезом. Помидоры тщательно промойте и порежьте кружочками. Сварите яйцо, отделите белок от желтка и натрите желток на терке. Булочки разрежьте вдоль и удалите из них мякиш. Затем смажьте майонезом, наполните одну половину крабовой массой, а вторую шашлычной. Сверху лодочку украсьте кружочками помидора и

посыпьте тертым яичным желтком. К столу подайте уложив на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Алкогольные советы

Случается так, что праздники следуют чередой, один за другим, и тогда гуляющим приходится несладко. Так, например, новогодние торжества могут затянуться на два, а то и более дней. А уже нужно выходить на работу... В общем, данный совет будет касаться того, как не потерять форму при обильных многодневных возлияниях. Для этого нужно прежде всего соблюдать хотя бы некоторые из вышеприведенных советов, а помимо того, правильно питаться. Продукты, которые помогут избавиться от сопутствующих празднику негативных ощущений: редька, зеленый салат, свежие помидоры, свежая и квашеная капуста, лимон и другие цитрусовые, всевозможные рассолы. Уже на второй день праздника лучше отказаться от тяжелой мясной пищи и перейти на салаты, овощи и фрукты. Кстати, и тяжелые алкогольные напитки лучше заменить более легкими.

К джину

Бутерброд с тунцом

Требуется: 200 г белого хлеба, 200 г консервированного тунца, 100 г маринованных огурцов, 1 лимон, 50 г сливочного масла, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной около 2 см, обжарьте его в тостере и смажьте маслом. Обжарить хлеб можно также и на сковороде, растопив на ней предварительно сливочное масло.

Огурцы и лимон нарежьте тонкими ломтиками и разложите на кусочки поджаренного хлеба друг против друга. Посередине тоста положите ломтики консервированного тунца. Украсьте бутерброды зеленью.

Свиные отбивные во фруктовом желе

Требуется: 1 кг свинины, 1/2 стакана фруктового (яблочного, абрикосового, виноградного) сока, 20 консервированных оливок, 200 г листьев салата, 15 г желатина, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Свинину нарежьте тонкими ломтями, тщательно отбейте, посолите и поперчите. На сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте в нем отбивные с обеих сторон. Остывшие отбивные разложите в специальные формочки для желе. Предварительно размоченный желатин растворите в соке, подогревая его на медленном огне. Залейте мясо соком, остудите и поставьте в холодильник. Застывшие отбивные положите на листья салата и украсьте оливками.

Креветки

Требуется: 1 кг креветок, 200 г репчатого лука, 100 г сметаны, 2 ст. л. пшеничной муки, 100 г сыра твердых сортов, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Креветки отварите в воде и разделайте на филе. Лук нарежьте крупными кольцами, спассеруйте в растительном масле на сковороде. Сметану смешайте с мукой, подсолите и соедините с луком, а полученную массу доведите до кипения. Залейте этим соусом креветки, предварительно разложив их по порционным тарелочкам. Сверху посыпьте тертым

сыром. Подавать креветки можно как в холодном, так и в горячем виде.

Фаршированная индейка

Требуется: 500 г филе индейки, 100 г сыра твердых сортов, 2 лимона, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, 50 г топленого масла или другого кулинарного жира, молотый черный перец, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Филе разрежьте на порционные куски, в каждом сделайте надрез, поперчите и посолите изнутри и снаружи. Вложите в «кармашки» по ломтику сыра с зеленью, скрепив их шпажками. Обваляйте индейку в муке, обмакните во взбитое яйцо, затем вновь обваляйте в сухарях. Обжарьте кусочки в разогретом масле или жире со всех сторон до образования румяной корочки, затем залейте соком лимона, накройте сковороду крышкой и тушите в течение 10 минут. Подавайте фаршированные кусочки индейки в горячем или холодном виде с ломтиками лимона.

Оливки, фаршированные сыром

Требуется: 200 г консервированных оливок без косточек, 100 г сыра «Гауда».

Способ приготовления. Сыр нарежьте маленькими кусочками, 1/2 натрите на мелкой терке. Начините кусочками сыра каждую оливку, сложите их в салатницу, сверху посыпьте тертым сыром. Можно проткнуть каждую оливку деревянной шпажкой.

Алкогольные советы

Прохладный бодрящий душ – прекрасное средство для измученного организма, позволяющее прийти в более или менее нормальную форму. Наутро после обильных возлияний вместо того, чтобы лежать в постели и мучиться от последствий вчерашнего, нужно встать и помочь себе радикальными методами.

Канапе со шпротами

Требуется: 300 г белого хлеба, 200 г шпрот, 50 г сливочного масла, 2 лимона, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте небольшими прямоугольниками размером чуть больше, чем шпроты. Обжарьте ломтики в тостере и смажьте их маслом. На хлеб положите по 1

рыбке и 1 ломтику лимона, посолите и поперчите каждый бутерброд. Перед подачей к столу проткните канапе шпажками.

К рому

Запеченные куриные крылышки

Требуется: 500 г куриных крылышек, 150 г свежих яблок, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Куриные крылышки подсолите, поперчите и уложите на противень, смазанный растительным маслом. Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте тонкими дольками и разложите поверх крылышек. Сверху все смажьте майонезом и поставьте в разогретую духовку. Готовьте блюдо в течение 35—40 минут. При подаче на стол выложите его на широкое плоское блюдо.

Отварная телятина

Требуется: 1 кг телятины, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, корни петрушки и сельдерея, свежая или сушеная зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Промытую и очищенную от пленок телятину положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы вода слегка покрывала мясо. Поставьте на огонь и доведите до кипения, сняв пену с помощью шумовки. Опустите в бульон очищенную луковицу, через 15 минут посолите и добавьте коренья и пряности. Варите мясо на медленном огне в течение 1 часа, затем достаньте его из бульона и остудите. Подавайте телятину к столу в холодном виде, нарезав ломтями толщиной около 2 см.

Канапе с кусочками курицы

Требуется: 200 г белого хлеба, 200 г отварного белого мяса курицы, 200 г свежих яблок, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. майонеза, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. столового уксуса, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Лук порежьте кольцами, положите в небольшую кастрюлю, залейте горячей водой с уксусом, солью и перцем, доведите до кипения и выньте с помощью шумовки. Отварное мясо курицы разделите на кусочки вдоль волокон, яблоки очистите от кожуры и удалите сердцевину, нарежьте тонкими дольками. Хлеб порежьте ломтиками толщиной около 2

см, смажьте каждый кусочек майонезом, положите на него кольца маринованного лука, затем кусочки курицы и дольки яблок.

Копченый лосось

Требуется: 1 кг копченого лосося, 2 лимона, 1 апельсин.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте небольшими кусочками, разложите по порциям, а сверху на него положите тонкие ломтики лимона и апельсина.

Алкогольные советы

Не лишне заранее приготовить несколько разнообразных блюд, которые помогли бы «возродиться» на следующий день после гулянья. В частности, прекрасным вариантом является соус, для приготовления которого следует в одинаковом соотношении смешать томатную пасту, растительное масло или майонез, горчицу, добавить соль и перец по вкусу, тщательно перемешать. Использовать такую смесь можно для приготовления бутербродов, за основу которых лучше всего брать черный хлеб.

Свиная шейка

Требуется: 500 г свиной шейки, 200 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. сметаны, 2 ч. л. томатной пасты, 40 г топленого масла, молотый красный перец, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кубиками, посолите, обжарьте в топленом масле на сковороде и переложите его со сковороды. Обжарьте в том же жире лук и чеснок, нарезанные кубиками. Добавьте томатную пасту и сметану, черный и красный перец, мясо и продолжайте тушить, накрыв сковороду крышкой, в течение 1 часа. Подавать свиную шейку можно как в горячем, так и в холодном виде.

К текиле

Рыбное филе с айвой

Требуется: 1 кг рыбного филе (кета, лосось, хек), 200 г японской айвы, черный перец горошком, лавровый лист, 1 стакан воды, 2 ст. л. столового уксуса, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Промытое и очищенное филе нарежьте небольшими ломтями, посолите и уложите в кастрюлю или глубокую сковороду с крышкой, залив холодной водой с уксусом. Добавьте лавровый лист и перец и поставьте посуду на медленный огонь. Айву порежьте тонкими дольками. Потушив рыбу в течение 15 минут, положите на нее ломтики айвы и тушите еще около 35—40 минут до полной готовности. Подавать филе можно как в горячем, так и в холодном виде. Украсьте блюдо свежей зеленью.

Свиные рулеты с начинкой из цукини

Требуется: 500 г свинины, 100 г ветчины, 200 г цукини, 2 соленых огурца, 50 мл сливок, 2 ст. л. горчицы, 50 г сливочного масла, 2 стакана воды, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Свинину разрежьте на тонкие полоски шириной 4 см и длиной 10 см. Для начинки ветчину, цукини и соленые огурцы пропустите через мясорубку, смешайте со сливками, поперчите. Куски мяса смажьте горчицей, положите сверху начинку, сверните рулеты, скрепите их с помощью шпажек или спичек. Обжарьте рулеты в сковороде на сливочном масле со всех сторон. Влейте горячую подсоленную воду и тушите в течение 45 минут. Подайте рулетики в горячем виде, используя вместо соуса сок, оставшийся после жарки.

«Гнезда» из рубленого мяса и помидоров

Требуется: 500 г говядины, 200 г сыра твердых сортов, 1 головка репчатого лука, 1 черствая булочка, 200 г свежих помидоров, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, базилик, майоран, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Булочку замочите в холодной воде, а когда она разбухнет, выньте и отожмите. Говядину пропустите через мясорубку вместе с луком, смешайте с булочкой и яйцом,

посолите, поперчите, приправьте базиликом и майораном. Сыр натрите на мелкой терке, половину смешайте с фаршем, сформуйте из него небольшие лепешки, разложите их на противне, смазанном маслом. В каждой лепешке сделайте небольшое углубление и положите туда помидоры, нарезанные кубиками. Поставьте их в разогретую духовку на 15 минут, по истечении этого времени, посыпьте «гнезда» сыром и сверху на каждое положите по ломтику свежего помидора. Запекайте в духовке еще 10 минут. Подавать «гнезда» можно как в горячем, так и в холодном виде.

Алкогольные советы

Пиво – традиционный и широко распространенный народный способ снятия похмелья. Однако, вопреки общему мнению, облегчение, приносимое этим методом, носит случайный характер, а на самом деле пиво способно усугубить и без того неважное самочувствие. Особенно это актуально в том случае, если вчера вы употребляли водку или – еще хуже – разбавленный спирт. В этом случае пиво значительно добавит негативных ощущений. Поэтому предпочтение все же лучше отдать рассолу.

Омары под маринадом

Требуется: 500 г консервированных омаров, 15 маслин, 15 оливок, 1 стакан воды, 2 ст. л. столового уксуса, 50 г зеленого лука, 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Приготовьте маринад, для чего в небольшой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду, добавьте уксус, снимите с огня, положите маслины, оливки (можно без косточек), мелко нарезанный зеленый лук. Омары разделите на порции и залейте горячим маринадом. Подавайте к столу с ломтиком лимона.

Канапе с сыром

Требуется: 200 г белого хлеба, 200 г твердого сыра, 50 г острой перечной смеси или аджики.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб маленькими квадратиками, смажьте их острой смесью или аджикой. На каждый кусочек положите ломтик сыра, проткните канапе шпажкой.

К настойкам и наливкам

Печенье «Солнечное»

Требуется: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г грецких орехов, 50 г кунжутного семени, 1/2 ч. л. питьевой соды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков. Масло порубите с мукой и добавьте желтки. Замесите тесто так, чтобы получилась однородная гладкая масса. Затем накройте тесто чистой салфеткой и поставьте на 10—15 минут в холодильник. Грецкие орехи измельчите. половину всех орехов введите в тесто и тщательно перемешайте.

В неглубокой тарелке смешайте остатки грецких орехов, кунжутное семя и соль. Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, посыпьте кунжутно-ореховой смесью. Затем с помощью формочек вырежьте из теста различные фигурки. Выпекайте печенье в жаркой духовке в течение 15—20 минут.

Шарики с ягодами и фруктами

Требуется: 1 стакан муки, 150 г маргарина, 100 г сахара, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 г ванилина, 50 г изюма, 100 г ягод клюквы и брусники, 1 яблоко, 1 груша.

Способ приготовления. Маргарин разотрите с сахаром, затем добавьте ванилин, взбитое яйцо и просеянную муку. Тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см, нарежьте его ломтиками длиной 1 см и скатайте из них шарики. Изюм промойте в горячей воде, яблоко и грушу очистите от кожуры и нарежьте небольшими ломтиками. Затем внутрь каждого шарика из теста положите изюминку, ягодку клюквы, брусники, ломтик яблока или груши. Шарики обваляйте в сахарной пудре и выложите на противень, смазанный сливочным маслом или маргарином. Выпекайте шарики в духовке со средним жаром в течение 20 минут до светло-золотистого цвета.

Зефир абрикосовый

Требуется: 100 г свежих или консервированных абрикосов, 5 яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, 1/2 стакана сахара, 1 ст. л. желатина, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Абрикосы промойте, сварите с

добавлением небольшого количества воды. Когда абрикосы немного остынут, протрите их через сито. В полученное пюре всыпьте сахар и варите до тех пор, пока пюре не загустеет. Одновременно взбейте охлажденные белки и соедините их с абрикосовым пюре. В эту массу введите растворенный в воде желатин, все тщательно перемешайте, переложите в кондитерский мешок, затем выпустите ее в креманки или вазочки, поставьте креманки в холодильник на 4 часа. При подаче зефир можно полить фруктовым соком или сиропом, в который добавлено вино.

Алкогольные советы

Чем дороже напитки, предназначенные для праздника, тем меньше вероятность, что на следующее утро после торжества возникнет похмельный синдром. Дешевые вина, к тому же употребляемые в значительных количествах, наверняка сделают свое черное дело, заставив вас страдать. Выбирайте дорогие и, самое главное, качественные виды спиртного, покупая их в специализированных магазинах.

Тарталетки с крабами и грибами

Требуется: 3 стакана муки, 100 г маргарина, 150 г сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г консервированных крабов, 25 г свежих или маринованных грибов (белых или шампиньонов), 50 г томатного соуса, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте сметану, растопленный маргарин, всыпьте сахар, соль, все перемешайте. В отдельной посуде взбейте яйца в крепкую пену и введите в тесто. Готовое тесто раскатайте тонким слоем и вырежьте из него фигурки с помощью специальных формочек. Выпекайте тарталетки в разогретой духовке до золотистого цвета.

Для приготовления начинки крабов нарежьте кусочками, заправьте томатным соусом, добавьте нарезанные сваренные грибы, нагрейте до кипения, наполните этой смесью выпеченные из песочного теста тарталетки. Сверху посыпьте зеленью петрушки, подавайте к столу на широком плоском блюде.

Крокеты из домашней птицы

Требуется: 500 г куриного филе, 1 яйцо, 20 г панировочных сухарей, 50 г жира для фритюра, 1 ч. л. вина, 20 г сливочного

масла, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1/4 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли, зелень петрушки.

Способ приготовления. Курицу отварите, отделите мясо от костей и пропустите через мясорубку с частой решеткой 2—3 раза. В полученную массу добавьте сырые яйца, сливочное масло, вино, соль, перец, мускатный орех и все тщательно перемешайте. Эту массу выложите на стол, раскатайте в виде круглой колбаски толщиной 1—2 см, нарежьте кусочками длиной 4 см или разделайте на шарики величиной с грецкий орех, смочите в яйце, запанируйте в молотых сухарях и жарьте в большом количестве жира, а затем поставьте на 5 минут в духовку, разогретую до 180 0С. При подаче крокеты положите на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и украсьте веточками зелени петрушки.

Закуска «Сюрприз»

Требуется: 500 г помидоров, 2 яйца, 100 г ветчины, 50 г маринованных грибов, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, 1/4 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. У свежих помидоров средней величины срежьте верхушки и удалите часть мякоти с семенами таким образом, чтобы помидор имел вид глубокой чашечки. Вареную ветчину нарежьте небольшими кубиками, грибы – ломтиками и обжарьте их на масле, после чего мелко порубите. Яйца сварите вкрутую, остудите, порубите. Ветчину, грибы, яйца смешайте, добавьте зеленый горошек, полученную смесь посолите, поперчите. Подготовленные помидоры наполните полученным фаршем, сверху полейте майонезом.

К ликерам и кремам

Шоколадный мусс

Требуется: 150 г горького шоколада, 150 г молочного шоколада, 20 г белого шоколада, 5 яиц, 1 ст. л. рома или коньяка, 50 г сахара, 150 мл сливок, 1 ст. л. какао, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Горький и молочный шоколад растопите на водяной бане. Затем добавьте ром или коньяк и размешайте. Не следует нагревать шоколад выше 32 0С, поскольку он может приобрести сероватый оттенок. Отделите белки от желтков, желтки взбейте с сахаром до полного растворения сахара. Затем соедините эту массу с остывшим шоколадом.

Взбейте белки в тугую пену, а затем тонкой струйкой вливайте охлажденные сливки, непрерывно взбивая смесь миксером. Взбитую массу осторожно выложите в шоколадно-яичную смесь и быстро все перемешайте. Плотно накройте миску фольгой и поставьте мусс в холодильник на 3 часа, чтобы загустел. По истечении этого времени посыпьте тарелки тонким слоем какао-порошка и сахарной пудры. Ложкой сформуйте из массы клецки, выложите их на тарелки, посыпьте тертым белым шоколадом и украсьте листочками мяты.

Алкогольные советы

Исключительно медицинский совет: перед тем как отправляться на празднование, следует выпить две таблетки – но-шпу и алахол. Похмельного синдрома не будет.

Чернослив, фаршированный яблоками

Требуется: 300 г чернослива, 200 г яблок, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. л. десертного вина, 50 г сахара, 50 г сахарной пудры, 1/4 стакана воды.

Способ приготовления. Чернослив переберите, промойте в теплой воде, всыпьте сахар, добавьте вино и варите до готовности, затем охладите. Промытые яблоки нарежьте небольшими кубиками и, если они недостаточно кислые, добавьте лимонную кислоту. Из чернослива удалите косточки, после чего нафаршируйте яблоками и положите в креманку.

Чернослив можно полить сиропом.

Ореховое печенье

Требуется: 200 г сливочного маргарина, 1 стакан сахара, 250 г майонеза, 3 стакана муки, 3 яйца, 1/2 ч. л. питьевой соды, 100 г миндаля, 1 г ванилина, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Муку порубите с маргарином до образования масляной крошки, добавьте майонез, соду и лимонную кислоту, массу перемешайте. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром в крепкую пену. Соедините яичную пену с тестом, добавьте ванилин и все перемешайте. Орехи измельчите. Разделайте тесто небольшими кусочками, из каждого кусочка сформуйте шарик и обваляйте его в измельченном миндале. Затем уложите шарики на противень и выпекайте в духовке в течение 20—25 минут при температуре 180 0С.

Крем «День и ночь»

Требуется: 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, 3 яйца, 1 ст. л. желатина, 50 г марципана, 1 1/2 стакана сливок, 50 г изюма, 1 ч. л. рома, 1/2 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Молоко вскипятите, добавьте сахар и ванилин. Отделите желтки от белков. В отдельной посуде взбейте желтки до образования однородной массы и введите в остывшее молоко, перемешайте. Разделите полученную смесь на две части. Замочите 1/2 желатина в холодной воде, затем соедините жидкость с кремом. Добавьте марципан и размешайте до получения однородной массы. Охлажденную массу взбейте в густую пену, 1/2 взбитых сливок введите вместе с изюмом в крем.

Замочите оставшийся желатин, растворите его в оставшемся креме, помешивая, влейте ром. Оба крема поочередно выкладывайте слоями в выстланную фольгой прямоугольную форму, затем форму поставьте на 2—4 часа в холодильник. По истечении этого времени форму выньте из холодильника, переверните, выньте крем, удалите фольгу и нарежьте крем ломтиками.

Пирожное «Малинка»

Требуется: 4 яйца, 150 г сахара, 100 г муки, 50 г крахмала, 4 ст. л. воды, 1 пакетик разрыхлителя.

Для начинки: 300 г свежих ягод малины, 100 г сахара, 250 г нежирного творога, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. желатина, 1

стакан сливок.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков, белки взбейте и поставьте в холодильник. Желтки смешайте с сахаром и теплой водой. Полученную смесь взбейте до образования пышной пены, сверху на нее вылейте охлажденные белки. Просеянную муку смешайте с крахмалом и разрыхлителем и добавьте в полученную смесь. Затем снова взбейте. Два противня покройте бумагой для выпекания, выложите на них бисквитную массу, разровняйте ее лопаточкой, поставьте противень в разогретую духовку и выпекайте бисквит в течение 10 минут. Готовый бисквит выньте из духовки и остудите.

Для приготовления крема ягоды малины (отложите 30 ягод для украшения) смешайте с сахаром и взбейте до получения однородной пюреобразной массы. После этого добавьте творог, лимонный сок и все перемешайте. В отдельной посуде разведите желатин в небольшом количестве холодной воды, а когда он набухнет, распустите на слабом огне и добавляйте небольшими порциями в полученную смесь, после чего поставьте ее в холодильник. Взбейте в тугую пену охлажденные сливки, 4/5 сливок добавьте в малиновый крем.

Бисквитные коржи нарежьте квадратиками. Каждый квадратик смажьте малиновым кремом и накройте вторым квадратиком. Готовое пирожное можно посыпать сахарной пудрой. Оставшимися взбитыми сливками наполните кондитерский мешочек со звездообразным наконечником. Украсьте пирожные изящными кремовыми цветочками, на крем положите ягоды малины.

Алкогольные советы

Не секрет, что алкогольные напитки должны сочетаться с подаваемыми к столу закусками. Однако на праздниках это правило обычно не соблюдается, и совершенно напрасно. Похмельный синдром, сопровождаемый негативными ощущениями, отчасти возникает потому, что напитки закусывают теми продуктами, которые абсолютно с ними не сочетаются. Причем если по части водки все примерно представляют, чем ее лучше закусывать, то с остальными напитками дела обстоят сложнее. А потому настоятельно рекомендуем вам воспользоваться сведениями, содержащимися в данной книге в главе «Закуски и добавки».

Печенье «Праздничное»

Требуется: 200 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 200 г сметаны или 1/2 стакана сливок, 2 стакана муки, 200 г изюма, 2 ст. л. ликера, 100 ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Разотрите масло, влейте в него по одному 2 яйца, добавьте сметану или сливки и постепенно всыпайте, постоянно помешивая, просеянную муку. Оставшиеся 2 яйца взбейте в крепкую пену с сахаром. Соедините полученную массу с тестом и тщательно перемешайте.

В готовое тесто добавьте изюм, измельченные грецкие орехи, влейте ликер, массу тщательно перемешайте до однородного состояния. Готовое тесто поместите в кондитерский мешок и выпускайте его небольшими порциями на посыпанный мукой противень. Выпекайте печенье в течение 20—30 минут при температуре 180—200 0С. Готовое печенье можно полить сливочное или шоколадное глазурью.

Пирожное «Нежность»

Требуется: 5 яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Охлажденные яичные белки с добавлением щепотки соли взбейте в пышную пену. В белковую массу постепенно введите сахарную пудру, всыпьте ванилин. Взбивайте массу до тех пор, пока она не увеличится в объеме в 3—4 раза. Выстелите пергаментной бумагой противень. Наполните белковой массой кондитерский мешок или шприц. Отсадите изделия в виде звездочек, спиралей, ракушек и т. д. на противень и выпекайте в духовке течение 30 минут при температуре 160—180 0С. Готовое безе подавайте с ванильным мороженым, ягодным пюре.

Волованы с начинкой

Требуется: 3 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1/4 ч. л. соли, 2 формочки разной величины.

Способ приготовления. Просейте муку, соль растворите в воде, влейте воду в муку, добавьте яйцо, все тщательно перемешайте и вымесите тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт, в середину пласта положите сливочное масло, предварительно охлажденное, покройте его краями теста, слегка прижмите и раскатывайте в одном направлении в пласт толщиной 1 см. Края заверните до середины, затем еще раз перегните пополам (пласт оказывается сложенным вчетверо), накройте полотенцем и

поставьте в холодильник на 20 минут.

После этого сложенное в несколько раз тесто раскатайте в противоположном направлении, снова сложите вчетверо и поместите на холод. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. С помощью гофрированной формочки большого размера сделайте выемки в тесте. Затем маленькой формой вырежьте кружки и отделите колечки. Поверх маленькой лепешки положите 2—3 кольца. Положите волованы на выстланный бумагой противень, смажьте верх желтком и выпекайте при температуре 180—200 0С до появления золотистой корочки. Волованы можно наполнить мясной, рыбной, овощной начинкой и использовать в качестве закусок.

Алкогольные советы

Если на столе приготовлены разнообразные алкогольные напитки и отказаться попробовать каждый из них вы не желаете, во избежание негативных ощущений применяйте известную хитрость, а точнее – разумную последовательность. Она заключается в том, что пить нужно строго по возрастающей. В первую очередь нужно употреблять те напитки, которые содержат меньшее количество алкоголя, затем – все более и более крепкие. Ни в коем случае не следует после крепких напитков пить более легкие. И вообще, создавать в своем организме богатую палитру сочетаний все же не советуем, такие эксперименты не будут оценены им.

Глава 13. Алкогольные мелочи

Как было правильно замечено великим князем Владимиром Красное Солнышко: «Веселие на Руси есть питие». Но наши предки умели не только изготавливать и пить всевозможные напитки, но и правильно подавать и украшать их. Так, преподнося к столу заморские вина, хозяйки стремились наливать их в самые красивые, богато украшенные, инкрустированные кубки или же подкрашивали сами напитки фруктовым соком, а разливая квас, стремились достичь наибольшей пенистости и игривости напитка.

И по сей день ко всевозможным алкогольным напиткам прилагаются различные незатейливые мелочи: всевозможные украшения из фруктов и ягод, налепные светящиеся и блестящие детали, пенообразные украшения. При этом каждое конкретное дополнение является не только украшающей деталью напитка, но и подчеркивает его вкусовые качества. Так, коктейли принято украшать фруктами и ягодами, входящими в его состав, а прохладительные алкогольные напитки – дольками лимона или других цитрусовых.

С давних времен стремление истинных ценителей напитков превзойти окружающих в их оформлении и подаче вызвало необходимость в еще большем разнообразии украшений. По причине этого постепенно стали появляться все новые и новые элементы, интересные детали, а также правила, учитывающие особенность самого напитка и на основе этого указывающие на способ его оформления.

Ни для кого не секрет, что каждый напиток имеет свою, очень длительную, богатую разнообразными фактами историю и является результатом творчества того или иного народа. С учетом этих национальных особенностей к напиткам постепенно привились и соответствующие украшения, подчеркивающие основные этапы истории его развития.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Пьяный в огне не горит и в воде не тонет.

Так, в южной части нашей планеты обилие фруктов сыграло основную роль в выборе не только украшений для напитков, но и посуды, в которой они подавались. Большинство из них стали подноситься в чашах, изготовленных из скорлупы кокосов или из ананасов, и украшаться свежими ягодами, ароматными цветами и плодами. Жители северных районов предпочли наливать

алкоголь в массивные и тяжелые кружки, выполненные из дерева или кости, а для украшения самого напитка использовали кусочки вяленой рыбки или плоды морозоустойчивых фруктов.

Менялась мода, а с ней менялись и способы украшения, приобретая новые черты, более свойственные настоящему. На сегодняшний же день владельцы баров и других пивных заведений вновь устремили свои взоры на традиционные способы украшения алкогольных напитков: вспоминаются не только способы их подачи, но и дополнительные элементы и «аксессуары».

Алкогольные советы

При употреблении алкогольных напитков лучше совсем отказаться от газированных вод наподобие «Колы», поскольку они усугубляют действие алкоголя и оборачиваются негативными последствиями.

Чем же именно принято было украшать все эти излюбленные «эликсиры богов», чтобы они представали перед гостями в новом свете и приобретали некоторое очарование? Рассмотрим некоторые традиционные и общепринятые правила и способы.

Самым распространенным во всех странах напитком, безусловно, является вино. На сегодняшний день существует огромное множество его разновидностей, каждая из которых имеет не только свои характерные вкусовые качества, но и собственную историю. Так, виноградные вина являются выходцами с гор, где изобилуют плантации этой культуры, а первооткрывателями красных крепких вин считаются самые темпераментные народы. В связи с этим различные вина требуют различного оформления и украшения.

По причине того, что в большинстве стран вино считается напитком, символизирующим роскошь и изобилие, в украшающих элементах его за основу берется изящество и некоторая строгость. Вина принято подавать в высоких фужерах, оформляя их край тонкой каемкой инея или снега. Чтобы нанести его, края бокала предварительно смачиваются вином, а затем посыпаются сахарной пудрой или измельченной кокосовой стружкой. И только после этого в бокал наливается само вино.

Бокалы для сладких десертных вин принято украшать каемочкой из шоколада или цветной крошки. Растопленный шоколад наносится на края тонкой полоской при помощи кондитерского шприца или же края бокала опускаются в растопленный шоколад, а цветная крошка, роль которой играют фруктовые порошки или измельченная кокосовая стружка, наносится тем же способом, что и иней. А вот виноградные вина

изначально и по сей день украшаются веткой того самого сорта винограда, из которого оно и изготовлено, или же листьями и усиками лозы.

Иначе обстоит дело с коньяком. Его украшения всегда чрезвычайно просты, но вместе с тем элегантны. Здесь нет места вычурности и излишней сложности. Поскольку коньяк является очень крепким напитком и его принято подавать в маленьких рюмочках, традиционным их украшения считается маленькая долька цитрусового, которая надрезается до половины и насаживается на край рюмки. Реже цитрусовые заменяются листьями мяты или других растений.

При подаче виски, родиной которого является Шотландия, существует традиция помещать на дно широких бокалов кубики льда. Кубики часто окрашиваются в различные цвета или готовятся на основе натуральных фруктовых соков. Кроме того, лед еще и замораживают в разнообразных формочках – от кружков до фигурок рыбок и медуз. Такое оформление напитка считается праздничным.

Кроме льда или вместе с ним, в виски помещают также и кружочки лимона, апельсина, а иногда вливают немного другого напитка, более темного по цвету. Такой способ украшения позволяет не только необычным образом оформить напиток, но и слегка ароматизировать его. Если к тому же в окрашенное виски поместить мелкие ледяные кружочки разного размера, то оригинальность всего стола или бара будет обеспечена.

Водка в особых украшениях не нуждается. На протяжении длительного времени ее существования у нее так и не появился какой-либо конкретный аксессуар. Но стремление украсить и немного преобразить напитки все же не могло обойти стороной и этот горячительный напиток. В последнее время в рюмки с водкой помещают все те же традиционные кружочки лимона или украшают кусочком соленого огурца, вырезанным в виде простенького цветочка и нанизанном на край стакана или рюмки.

Алкогольные советы

Одним из негативных проявлений перебора алкоголя является стойкий запах перегара. Для того чтобы от него избавиться, нужно пожевать листья мяты перечной. Кроме того, можно заварить эту траву кипятком, настоять несколько минут, а затем процедить и выпить полученный настой. Состояние после такой процедуры заметно улучшится.

В особых случаях водка дополняется еще и такой «закуской-украшением», как маринованные оливки. Их, так же как и лимон,

нанизывают на край рюмки и слегка присыпают сахарной пудрой. Традиционной закуской под водку в России, как известно, является рыба, а потому иногда ее пластмассовую имитацию также помещают на край стакана.

На Востоке более распространенным напитком, родственным нашей родимой водке, является сакэ. Эта рисовая водка уже давно заслужила всеобщую любовь у жителей Японии и Китая, а в последнее время пользуется все большей популярностью и в других странах. Будучи исконным напитком рыцарей-самураев, сакэ традиционно подается в маленьких пиалах, напоминающих наперстки. Единственным ее украшением является сама посуда, которую стараются как можно более эффектно украсить чеканкой или росписью.

В других странах сакэ, конечно же, подается иначе, а потому отличаются и украшения. Чаще всего посудой для нее являются маленькие рюмочки или же специальные стаканчики-наперстки. Украшается посуда для напитка серебряной звездочкой, помещенной на край, или же пластиковой головой японского дракона. В тех случаях, когда к сакэ прилагается еще и блюдечко, на котором эти «наперстки» подносят, декоративная голова дракона находится в его центре.

Пиво издревле подавали в массивных деревянных кружках с большими ручками, наполняя их до краев и добиваясь обильной пены, стекающей по стенкам. Не отошли от этой традиции и по сей день. Пиво и сейчас продолжают подавать в больших, весьма пузатых пивных кружках, изготовленных как из дерева, так и из стекла, металла и даже фарфора. И до сих пор единственным украшением напитка остается белая, бурлящая пена – чем ее больше, тем напиток качественнее и лучше.

Но чаще всего украшаются, конечно же, коктейли. Вот уж где фантазия изготовителя самого напитка и его декоративных деталей не имеет границ. Здесь сочетаются фрукты и ягоды, мороженое и молотые орехи, листья и цветы, апельсиновые зонтики и лимонные змейки, а также многое другое. Но и при таком изобилии все же существуют некоторые традиционные способы.

Так, например, коктейли, приготовленные на основе свежих фруктов и ягод, принято украшать именно этими самыми фруктами и ягодами. Для этого их укладывают горкой сверху или размещают по кругу, возле стенок самого фужера. Для молочных, смешанных или взбитых коктейлей традиционным украшением является пирамидка из цветной или белой пенки, наносимая на поверхность. Эту пенку изготавливают из взбитых сливок, подкрашивают пищевыми красителями, соками фруктов и ягод

или же просто дополняют кусочками этих плодов.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Друзья познаются в похмелье.

Более легкие и полупрозрачные коктейли украшаются нанизанными на край фужера кусочками фруктов, витиеватыми полосами, выполненными из апельсиновой цедры, а также листиками мяты. Все эти элементы также помещают и в сами коктейли, укладывая их на дно бокала необычным и оригинальным способом, стараясь достичь их видимости. В этом случае коктейли становятся похожими на замутненное озеро, дно которого все же предстает взору, открывая совершенно фантастические виды.

К менее традиционным способам украшения полупрозрачных коктейлей относят посыпку напитка измельченной лимонной цедрой, грецкими орехами, кокосовой стружкой, а также декоративные украшения соломинок, подаваемых вместе с коктейлем. Изначально они были обычными, и украшались только пластиковыми зонтиками и кружочками лимона, но постепенно стали более разнообразными и оригинальными. Сейчас для украшения часто используются персонажи сказок, разноцветные рыбки и пестрые, яркие цветы.

Алкогольные советы

Натуральные соки являются прекрасным средством, позволяющим избавиться от мучающей жажды, повысить тонус и ощущить приток жизненных сил. За счет содержания в них витаминов соки помогают организму восполнить те необходимые для него вещества, который он теряет под воздействием алкоголя. Кроме того, для многих соки на следующей день после праздника – единственное, что не вызывает стойкого отвращения, потому что любое напоминание о пище в этот момент недопустимо. Кстати, с помощью соков можно изрядно «разгрузиться» после обильных перееданий.

Иначе оформляются сладкие и десертные коктейли. Традиционную малинку, наносимую на край, принято опускать в растопленный шоколад и посыпать кокосовой стружкой или сахарной пудрой. Если же коктейль относится к разряду густых, то его украшают решеткой из растопленного шоколада, наносимой как на его поверхность, так и на края бокала или фрукты, нанизанные по краю.

Светлые десертные коктейли принято украшать изнутри,

укладывая на дно бокала свежие или маринованные кусочки фруктов и ягод, а затем посыпать сам коктейль сверху окрашенной кокосовой стружкой, укладывая на него разноцветные кружочки мороженого. Соломинки же к таким коктейлям украшают декоративными элементами в виде цветов или других деталей.

Ликеры с кремами часто украшаются тем же способом, что и коктейли. Самым же традиционным их оформлением является вишенка в центре напитка, а также соломинка, с нанизанными на нее разнообразными ягодами, маринованными оливками и т. п.

Поскольку ликеры подаются к столу в высоких рюмках, края их дополняются мелкими, большей частью экзотическими цветами или листьями. Эти дополнения чаще всего подбирают по цвету самого напитка, чтобы они гармонировали друг с другом.

Не обошли украшения стороной и такие пиратские напитки, как ром и джин. Их длительная и наполненная событиями история нашла свое отражение и в их украшениях. Как известно, пираты предпочитали пить ром и джин либо из бутылок, чаще всего прямо из горла, либо из бочонков, наливая эти крепкие напитки в массивные деревянные кружки. Поэтому посуда для них до сих пор имитирует данные формы.

Всевозможные кружки в виде бочонков украшаются элементами на морскую тему: якорями, рыбками, трезубцем, при этом последний выполняет роль соломинки. А вот стаканы большей частью повторяют форму старинных бутылок. В связи с этим украшения чаще всего наносятся только на посуду, а не на сам напиток. В тех случаях, если посуда не отличается собо причудливой формой, в ром и джин помещаются трубочки, изготовленные из тростника и украшенные декоративными попугайчиками или пиратскими флагами.

Говоря об украшениях, не следует забывать и о таких алкогольных напитках, как текила и пульке. В связи с тем, что напитки эти весьма и весьма «огненные», в украшениях к ним предпочтение отдается лимону и соли. Дело в том, что изначально перед употреблением текилы в рот помещали щепотку соли, затем выпивали и закусывали лимоном. Сейчас этот традиционный процесс несколько преобразился и превратился в украшающий элемент. Теперь соль наносится на край бокала ровной обводкой, туда же помещается и кружочек лимона.

Весьма интересно оформляется и мартини. Этот экзотический напиток изначально принято было украшать сверху зелеными свежими маслинами, но постепенно появились и другие варианты. Например, на поверхность напитка помещают

кокосовые хлопья, обсыпая ими края, а в середину кладут яркий цветок или кружочек киви. Естественно, что все эти составные украшения можно заменить и другими фруктами.

Пожалуй, самым необычным оформлением является украшение аквавита. Этот напиток, в состав которого входят водка и джин, принято посыпать зернами тмина и кизила, сам же напиток принято подавать замороженным в куске льда. Льдом должна быть покрыта также и сама бутыль с этим напитком. При этом сегодня настоящий лед заменяется его пластиковой имитацией и являет собой своеобразную подставку для стакана с напитком.

Алкогольные советы

Немалое влияние на состояние человека оказывает то, насколько употребляемые им напитки соответствуют своей оптимальной температуре. Не секрет, что все виды спиртного проявляют свои лучшие вкусовые качества при определенной температуре. Поэтому на празднике для каждого напитка следует соблюдать особые правила. Например, водку перед подачей на стол следует охлаждать до температуры 5—10 0С.

Кроме традиционного оформления напитков, конечно же, существуют и нетрадиционные, основанные на предназначении самого напитка: к какому-либо празднику, мероприятию, банкету и т. д. При этом один и тот же напиток для разного мероприятия вполне можно оформить по-разному. Один только Новый год дает море возможностей для экспериментов.

Так, края фужеров для шампанского можно оформить новогодним инеем, смешав для этого сахарную пудру с мелкими блестками. Естественно, что эти блестки следует наносить на внешнюю часть фужера и они не должны попадать внутрь, иначе впоследствии просто всплывут на поверхности напитка. Внешние края фужеров необходимо слегка смочить каким-либо соком и обсыпать инеем, в виде ровной полоски. При этом, если сами фужеры выполнены из какого-либо цветного стекла, то иней можно также окрашивать, добиваясь большего эффекта.

Соломинки для любых других новогодних напитков можно украсить серебряным дождем, блестящими звездами или же декоративным символом наступающего года: змеей, лошадью и т. д. Для коктейлей и других густых напитков на соломинки лучше всего поместить имитацию экзотических ягод и фруктов, напоминающих о теплом лете, или же привязать по небольшому букетику из светящихся декоративных шаров.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Семь раз отмерь, один налей.

А вот напитки, подаваемые к женским праздникам или просто предназначенные прекрасной половине человечества, можно украшать небольшими изящными розочками или другими цветами, помещенными на край фужера. Красиво будут смотреться бантики и ленточки, завязанные на ножке фужера. Женские коктейли лучше украсить розами из взбитых окрашенных сливок и шоколада или же любой красной ягодой, помещенной на поверхность напитка. Оригинальным же украшением могут стать спиралевидные позолоченные ленты, накрученные на соломинку и закрепленные колечком, или же обычные соломинки разнообразных форм: зигзагообразные, витые, змеевидные.

Мужчинам, конечно, следует остановить выбор на чем-то более серьезном и менее романтичном. Например, украсить соломинки пластиковыми силуэтами автомашин или сотовых телефонов, а на края бокалов поместить кружочки цитрусовых или же любые фрукты, кисловатые на вкус. Для густых алкогольных напитков подойдут шоколадные фигурки птиц или диких животных, таких как вол, пантера, тигр и т. п.

Что касается коктейлей, употребляемых в летнее время года, их можно подавать в посуде, изготовленной из кокоса, арбуза или другого фрукта, а также украшать их поверхности свежими фруктами и ягодами. Кроме того, прозрачные коктейли можно превратить в экзотические. Для этого необходимо разместить в плоской чаше или вазочке с высокими бортиками кусочки фруктов и ягод так, чтобы они образовывали какой-либо узор или букет, и залить коктейлем. Таким образом получится некая имитация заливного или цветного желе. Соломинки к таким коктейлям подаются отдельно.

Необычным способом можно украсить и виски. Например, его можно разлить в высокие, тонкие и длинные бокалы и поместить на дно любую ледяную скульптурку, изготовленную из сока какого-либо фрукта. Такой напиток непременно будет достоин самого торжественного вечера и строгого банкета. К тому же такой способ украшения виски подходит для любого праздника и мероприятия. Достаточно только правильно подобрать ледяные фигурки: для строгого банкета использовать, например, статую Свободы, а для молодежной вечеринки – влюбленную парочку или сердца.

Алкогольные советы

Коньяк при подаче к столу должен иметь комнатную

температуру, которая не превышает 20 0С. Охлаждать его не рекомендуется.

К празднику любви или вечеринке, на которой будут присутствовать семейные пары, можно объединить вместе по два напитка. Для этого в каждый следует поместить по соломинке, а затем связать их вместе или насадить сразу на обе кусочек киви или дольку персика. Подойдут для украшения также и сердечки. Высокие узкие фужеры лучше всего украсить лентой из кожицы лимона, срезанной спиралью, предварительно обсыпав ее сахарной пудрой. А вот десертные напитки лучше всего оформить при помощи пирамид и шаров из фруктового мороженого, а также шоколадными фигурками в виде двух голубей, сердечек или знаков Зодиака.

В любом случае, как бы ни было решено оформить тот или иной алкогольный напиток, необходимо учитывать и следовать основной цели его употребления, а также не забывать об особенностях и правилах его украшения. Если алкогольный «нектар» соответствует общей атмосфере стола в целом или является наиболее подходящим для данного мероприятия, можно считать, что с задачей украшения вы справились.

Глава 14. Оборудование для домашнего бара

Итак, вы решили устроить дома собственный бар. Вы запаслись изысканными сортами дорогого вина, купили марочную водку и забили свой холодильник огромным количеством самого разнообразного пива. Вы с удовольствием предвкушаете тот день, когда наконец-то сможете сразить наповал ваших друзей и близких, с гордостью распахнув перед ними дверцы своего бара. Как радушный хозяин вы предложите вашим друзьям все самое лучшее и с большим удовольствием и гордостью будете выслушивать их удивленные возгласы, представ перед ними в качестве истинного ценителя и почитателя Диониса. Блестящая перспектива, не так ли? Но задумайтесь на минутку, действительно ли для создания домашнего бара достаточно ограничиться различными видами спиртных напитков? Или же здесь необходимо что-то еще?

Вот как раз теперь настало время подумать о тех мелочах, которые мы обычно упускаем из вида. Подумайте, пожалуйста, о том, чем вы будете открывать бутылку дорогого вина, если к вам вдруг нагрянут важные гости? Есть ли в вашем домашнем хозяйстве хороший штопор, или вы побежите за помощью к соседям, или, хуже того, будете терзать изысканный сосуд огромным кухонным ножом? А всегда ли у вас под рукой есть ведерки со льдом, в которых можно быстро охладить спиртные напитки?

Пословицы и поговорки об алкоголе

Где трезвый не пройдет, там пьяный десять дорог найдет.

Этот список можно продолжать очень и очень долго. Главное – понять, что наличие спиртных напитков – это лишь первый шаг на пути к устройству настоящего домашнего бара, и что различного рода мелочи играют в этом деле далеко не последнюю роль.

Стаканы

Необходимым атрибутом в домашнем баре являются стаканы. Они предназначены как для простой воды, так и для различных соков, минеральных и столовых вод. Обычно стаканы в баре расставляют на круглых или квадратных подносах, чтобы во время наполнения их жидкость не растекалась по столу. Виды и размеры стаканов для домашнего бара подбираются в зависимости от вкуса и благосостояния хозяев.

Для простой воды подойдут самые обычные стаканы. Но, конечно, не стоит ставить в бар граненые стаканы – на фоне другой посуды они будут смотреться вульгарно. В бар можно поставить стаканы из стекла, но лучше всего из хрусталя. Если в такие хрустальные бокалы налить разноцветный сок, то при определенном освещении они будут красиво переливаться.

Алкогольные советы

Шампанское и другие игристые вина подают охлажденными. Их температура не должна превышать 5 0С. Если же шампанское употребляют летом, не стоит охлаждать его сверх меры, это может сказаться на здоровье не лучшим образом. Не рекомендуется охлаждать шампанское в холодильнике. Для процедуры охлаждения используются специальные ведерки со льдом.

Стаканы следует выбирать разных размеров. Существуют стаканы маленьких размеров, их обычно используют для густых соков с мякотью. Стаканы средних размеров предназначены для простой воды. Высокие стаканы используют для минеральной и столовой воды.

Стаканы различаются не только по высоте, но и по объему. Очень красиво смотрятся стаканы из объемного стекла с разнообразными узорами. Тонкие стаканы тоже займут достойное место в домашнем баре. Существенно разнообразят и украсят стаканы всевозможные подстаканники. Подстаканники бывают из меди с ручкой или без ручки с разным орнаментом.

Теперь можно перечислить, какие же стаканы должны входить в домашний бар. Во-первых, это стакан «тумблер» с толстым округлым дном емкостью 150—200 мл. Его невозможно положить на бок. В таком стакане подают коктейли, соки. Стакан «хайбол», емкостью 250—300 мл, высокий с прямыми стенками. Стакан «колинз» чуть повыше «хайбола». Из него запивают соки

или пьют пиво. Его емкость составляет 300—400 мл.

Фужеры

Не последнее место в создании домашнего бара занимает посуда. Рюмки, фужеры, бокалы, стопки – и это еще далеко не все. В этом огромном ассортименте совсем не сложно запутаться. Но не стоит заранее паниковать. Эта наука не такая уж и сложная, чтобы опускать руки.

Не нужно специально доказывать, что почетное место в этом многочисленном королевстве посуды принадлежит фужерам. Они просто необходимы в любом домашнем хозяйстве. Существует огромная разновидность фужеров, начнем хотя бы с того, что они могут быть стеклянными и хрустальными.

Из всего разнообразия фужеров выделяют два вида, которые лежат в основе всех дальнейших модификаций.

1. Приземистый фужер. Его емкость составляет 125—150 мл. Из него пьют коктейли и различные другие напитки, подаваемые со льдом. Внешне этот фужер напоминает собой обычный стакан немного меньшего размера с широким основанием.

2. Старомодный фужер. Его емкость 150 мл. Из него пьют напитки, которые подаются без льда. Этот фужер – почти точная копия предыдущего, отличие состоит лишь в легком налете изящности, который присущ данной форме.

Если к данному типу мысленно присоединить тонкую ножку, получится еще одна разновидность фужеров. Такие фужеры предназначаются, как правило, для вина.

Отдельного разговора заслуживают фужеры, предназначенные для шампанского. Они имеют тонкую длинную ножку и изящную вытянутую чашечку. По своему размеру они в полтора-два раза больше обычных фужеров. Всем своим видом они уже создают необычную праздничную атмосферу.

Фужеры могут быть как прозрачные, так и цветные, украшенные различным орнаментом. Сегодня на витринах магазинов можно найти все что душе угодно, на любой вкус.

Бокалы

Бокалы для домашнего бара следует подбирать с учетом того, что для каждого вида вина существует свой определенный бокал. Обычно в барах держат хрустальные бокалы. Так как хрусталь – материал очень капризный, то не стоит выставлять бокалы на солнце. В теплые бокалы не следует наливать холодную воду или вино. Вымытые бокалы нельзя оставлять сохнуть, а надо обязательно вытирать – иначе останутся некрасивые разводы. После этого по граням бокала следует пройтись сухой и мягкой щеточкой.

Алкогольные советы

Любые вина и шампанское нельзя охлаждать быстрым и простым способом – поставив бутылку в морозильную камеру. От этого портится не только вкус, но и качества вина, что впоследствии может негативно сказаться на самочувствии выпившего его человека. Для охлаждения лучше всего поместить бутылку вина под струю холодной проточной воды.

Бокалы бывают объемные и тонкие. Объемные бокалы с широкими краями используются для красного вина. Такие бокалы делают из прозрачного или из матового стекла. Прозрачные бокалы выгодны тем, что в них можно увидеть цвет любимого вина. Бокалы из матового стекла имеют овальную и вытянутую форму.

Для белого вина следует приготовить большие и высокие бокалы на длинной ножке. Бокалы для десертного вина имеют меньшие размеры. Форма и длина ножки у них бывает различная.

Для любителей экзотики существуют бокалы со специально изогнутой тоненькой ножкой. Их изготавливают из темного стекла. В эти своеобразные бокалы наливают вино из бутылки с изогнутым горлышком.

В бар также можно поставить бокалы вытянутой формы из дорогого богемского стекла. Налитое в них вино будет переливаться при ярком освещении, и при соприкосновении бокалов раздается характерный звон.

Также ценятся бокалы из шведского стекла. Форма и длина таких бокалов бывает разная. Главное их отличие от других вышеперечисленных бокалов заключается в том, что на стекло или изображение диких животных наносится орнамент из металла.

Существуют бокалы вытянутой формы без ножек. Дно у таких бокалов обычно массивное, сделаны они из прозрачного или разноцветного стекла. Один край прозрачного бокала расписан цветами, фигурками животных и различными гербами. Такие бокалы предназначены в основном для пива, настоек или наливок.

Для коктейлей используют шарообразный бокал емкостью 200 мл или широкий конусный бокал емкостью 100 мл. По форме он напоминает правильный конус. Для слоистых коктейлей и соков предназначен бокал, который сначала похож на стопку, но затем кверху сильно расширяется и становится округлым.

Существуют бокалы, выполненные также из простого стекла, на которые наносится цветное напыление. Обычно такие бокалы имеют вытянутую форму или рифленую поверхность.

Стопки

Самыми необходимыми и незаменимыми в домашнем баре являются стопки. Они пригодятся к любому столу и к любому празднику. Стопки в домашнем баре всегда должны стоять на видном месте, так как их чаще всего достают из заветного шкафчика. Их используют для водки, джина, рома и других очень крепких спиртных напитков. Маленькие и компактные, они очень удобны в обращении. Не стоит путать стопку с рюмкой. Стопка – это питьевой сосуд с прямыми стенками, расширяющимися кверху. Рюмка же обычно имеет ножку.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Для пьяного семь верст не околица.

Стопки бывают самых разнообразных форм. А вот размеры их не отличаются большим спектром. Стопки изготавливаются как из простого стекла, так и из хрусталя. Обычно они продаются в комплекте по 6 или 12 штук. Наборы стопок можно хранить как в коробках, так и просто расставленными в баре. Уход за ними не требует больших усилий. После использования их следует мыть теплой водой с добавлением нашатырного спирта, особенно хрустальные, а затем насухо вытирать чистой салфеткой.

Самые маленькие стопки имеют объем 50 мл. Они сделаны из простого или разноцветного стекла, очень тоненькие, без ножки. Предназначены такие стопки для коньяка или ликера.

Алкогольные советы

Белое вино, а также десертные вина, аперитивы и вермуты подавать к столу следует охлажденными до температуры 10—12 0С.

Стопки по 100 и 150 мл предназначены в основном для более крепких алкогольных напитков, таких как водка, ром. Подобные стопки бывают с прямыми тонкими или толстыми стенками. Хрустальные стопки имеют оригинальный орнамент, а на дне каждой стопки должен быть прикреплен значок марки качества.

В домашнем баре нелишними будут стопки по 200 мл. Это самые большие и вместительные стопки. Изготовленные из массивного стекла или хрусталя, такие стопки говорят о гостеприимности и широте души их хозяев, предназначены они в основном для мужчин.

В наше время многие предпочитают держать в своем

домашнем баре пластмассовые стопки самой разнообразной расцветки или с рисунками по краям. Такие стопки очень удобны в обращении, не бьются.

Очень оригинально будут смотреться на столе стопки в форме каких-нибудь животных или предметов, на примере стопки-сапожки. Такие стопки радуют глаз своей оригинальностью, из них всегда приятно пить гостям.

Подносы

Домашний бар должен быть оснащен не только соответствующей посудой, но и всевозможными дополнениями. К таким дополнениям можно отнести подносы, на которых разносятся крепкие алкогольные напитки, коктейли, пиво и соки. В баре их можно складывать как стопкой, так и расставлять на них посуду для напитков.

Для каждого торжества предназначены различные подносы, начиная от самого маленького и заканчивая большими массивными подносами.

Для стопок и небольших рюмок лучше всего использовать маленькие круглые подносы из жести с немного загнутыми краями. Такие подносы бывают однотонными или украшенными каким-нибудь орнаментом.

В баре можно использовать подносы, на которых изображены местные достопримечательности, а также разнообразные сорта алкогольных напитков.

Большие подносы предназначены для стаканов, бокалов, фужеров, бутылок и графинов. Красиво смотрятся подносы, расписанные под старину, с изображением русских праздников и гуляний.

Позолоченные подносы подходят для более изысканных и экзотических напитков, таких как коктейли, мартини, ликеры, текила. На них можно не только подносить напитки и ставить на стол. Такие подносы украшают стол.

Алкогольные советы

Ни в коем случае гости не должны курить в той комнате, где проходит застолье. Курение усиливает свое вредное воздействие в сочетании с алкоголем и усугубляет негативные ощущения. Если же в комнате стоит пелена от дыма, можно не сомневаться, что на следующий день у всех участников вечеринки, и курящих, и некурящих, от боли будут раскалываться головы.

Для небольших вечеринок с распитием напитков можно использовать распространенные в наше время пластмассовые подносы с изображением всяческих картинок. Особенно хорошо такие подносы смотрятся на невысоких столиках, на которых стоят бокалы для пива.

Графины

Домашний бар должен быть оснащен соответствующей посудой – рюмками, бокалами, фужерами, лафитниками и т. д. Это известно всем и каждому, но далеко не все помнят о еще одной немаловажной детали. Тем не менее, в этой многочисленной иерархии стекла не последнее место занимают... графины. Они являются неотъемлемой принадлежностью любого домашнего бара и могут предназначаться как для алкогольных, так и безалкогольных напитков.

Графины используются очень давно и для абсолютно различных целей. Достаточно вспомнить русскую классику: Гоголь, Толстой, Чехов. На страницах их произведений очень часто мелькают названия различных спиртных напитков: коньяки, наливки, настойки, домашние вина. И подается все это, как правило, именно в графинах.

Издавна графин является декоративным украшением стола, поэтому он представляет собой лучшее средство для создания необычной праздничной атмосферы на любом торжестве и застолье.

Во всем многообразии различных графинов очень трудно вычленить какие-то определенные стандартные типы, да таких просто-напросто и не существует. Условно все графины можно подразделить на те, в которых подаются алкогольные, и те, которые предназначены для безалкогольных напитков.

В графинах, предназначенных для безалкогольных напитков, подаются сок, лимонад, морс, крюшон и всевозможные другие напитки. Форма таких графинов может быть различной, здесь нет никаких ограничений. В графинах для алкогольных напитков можно подавать практически все, начиная от домашних вин и настоек. По своему внешнему виду они также могут быть весьма разнообразными, но в то же время их форма отличается от тех графинов, в которых подаются безалкогольные напитки. Обычно графины для алкогольных напитков имеют форму сосуда, напоминающего собой изящную бутылочку.

Алкогольные советы

Крепкие спиртные напитки, особенно коктейли, должны подаваться к столу с достаточным количество пищевого льда. Этот хитрый ход позволяет несколько понизить алкогольную крепость напитка.

Остается добавить, что графины могут быть сделаны из

самых разнообразных материалов: стекла, хрусталя, керамики. Они могут быть как прозрачными, так и цветными. Здесь важно запомнить, что для подачи различных коктейлей не рекомендуется использовать посуду из цветного стекла, так как напитки в этом случае будут выглядеть менее эффектно.

Ведерки для льда

Среди прочих мелочей, необходимых для того чтобы организовать хороший домашний бар, очень важная и почетная роль отводится ведеркам для льда. Обойтись без них практически невозможно, так как лед является неотъемлемым компонентом многих напитков и коктейлей. Кроме того, он хорошо и быстро охлаждает любые напитки. Конечно, при необходимости ведерки для льда можно заменить какой-нибудь другой посудой, но тогда эффект от подачи того или иного напитка уменьшится в несколько раз.

В зависимости от своих размеров ведерки могут использоваться для различных целей. Большие ведерки традиционно используются для охлаждения бутылок со спиртными напитками, особенно если речь идет о хорошем вине. Ведерко со льдом, в котором охлаждается сей божественный напиток, придает ему особое очарование и шарм.

Алкогольные советы

На солидном торжестве не стоит пробовать крепкие алкогольные напитки, которые вы никогда раньше не употребляли. Их действие на ваш организм может быть непредсказуемым и вызвать неприятные последствия.

Маленькие ведерки используются для хранения льда, который предназначен для охлаждения различных коктейлей и напитков непосредственно в бокалах. Кусочки льда можно систематизировать по трем позициям: кубики по 6—8 г правильной формы, частицы дробленого льда неправильной формы, значительно меньшие, чем первые, и стружка, которую срезают с больших кусков льда. Соответственно, все эти типы льда должны храниться в отдельных ведерках.

Иногда перед подачей коктейлей охлаждают и посуду, в которой они подаются. Стаканы или бокалы ставят кверху дном в ведерки со льдом и держат до тех пор, пока их стенки не запотеют. Можно бокал охладить и другим способом. Кусочек льда кладут в бокал и делают несколько вращательных движений. Воду сливают, а бокал наполняют напитком и сразу же подают. Можно привести еще массу подобных примеров, доказывающих необходимость наличия в домашнем баре ведерок для льда.

Необходимо напомнить о еще одном неотъемлемом компоненте домашнего бара, который самым тесным образом связан с ведерком. Это щипцы для льда. Именно с их помощью в

рюмки или бокалы кладут кусочки льда. Если же их нет под рукой, тогда в этих целях можно использовать специальную ложку.

Штопоры

Необходимым элементом любого бара является штопор. Специфика оборудования бара предусматривает постоянное его использование, и поэтому следует обратить внимание на удобство и прочность штопоров.

Алкогольные советы

Красные сухие вина следует охлаждать до температуры 15—18 0С, а если вино крепленое, его можно подавать к столу при комнатной температуре. Для сладких вин оптимальной является температура 16—18 0С.

Лучше всего иметь не один, а несколько штопоров разных конструкций, ведь, несмотря на кажущуюся простоту применения, в разных ситуациях можно использовать штопоры различной конфигурации и внешнего вида. Кроме того, наличие нескольких штопоров более целесообразно, так как один может сломаться и в этом случае вас выручит запасной.

Форма штопора может быть самой разнообразной, начиная от простой спирали из нержавеющей стали, прикрепленной к небольшой перекладине, до самых замысловатых конструкций. Главная характеристика, на которую нужно в первую очередь обратить внимание, – это прочность. Сама рабочая «спираль» штопора должна быть очень жесткой, выдерживать самые большие нагрузки, быть надежно прикрепленной к той части, за которую его держат. Лучше, если весь штопор будет отлит как единая форма.

Пословицы и поговорки об алкоголе

У пьяного семь пятниц на неделе.

Но особенное своеобразие и неповторимость процесса открывания различных вин придаст необычная форма штопора. Он может быть стилизован под старину, сделан в виде какой-нибудь пушки или якоря, алебарды или старой башни. Оригинальность штопора должна соответствовать ценности и редкости вин, которые присутствуют в баре. Но при всей красочности такого вида штопоров их основной недостаток – неудобство в использовании.

Наиболее современной, удобной и надежной формой штопора является широко распространенная в наше время форма

с «рычагами», которые делают штопор простым и доступным для всех, даже физически слабых людей. Процесс открывания таким штопором становится предельно простым и приятным.

Стоит обратить внимание на такие параметры этой конструкции: сам штопор должен быть сделан из прочного металла, покрытие его также должно быть гладким и прочным. Чаще всего это хромированная блестящая поверхность. Та часть конструкции, которая соприкасается с горлышком бутылки, должна быть окантована смягчающим кольцом из прочного пластика, плотно прикрепленного к металлу. Нужно проверить, насколько плотно они прилегают друг к другу.

Пословицы и поговорки об алкоголе

И пьяница праздники знает, да будней не помнит.

Рабочая часть – спираль – должна оканчиваться удобной и прочной ручкой, возможно, в виде кольца. «Рычаги», которыми штопор снабжен по бокам, должны быть также достаточно прочными, так как на них ложится большая нагрузка при прохождении пробки через горлышко бутылки.

Предпочтение в выборе такого штопора следует отдавать не миниатюрным, изящным «игрушкам», а более массивным конструкциям, так как от этого зависит долговечность службы прибора. Выбор страны-производителя в наше время уже не столь важен, лицензии на производство данной конструкции и технологии доступны многим странам, начиная от Китая, производящего продукцию более доступную по ценам, и кончая странами Европы, где при том же качестве вы будете платить за марку страны-производителя.

Открывалки

Несмотря на то что вино, водка и пиво известны человечеству уже несколько тысяч лет, история бутылочных открывалок не отличается большой древностью и насчитывает всего несколько десятилетий. Сравнительная молодость этого необходимейшего в наши дни предмета объясняется тем, что жестяные пробки, для открывания которых и предназначены открывалки, появились совсем недавно. Раньше пивные и винные бутылки закрывались деревянными пробками, для извлечения которых использовались штопоры. Однако, когда были изобретены современные железные пробки, оказалось, что открыть закрытую таким образом бутылку штопором довольно проблематично. Для того чтобы людям не приходилось открывать пивные бутылки зубами, и была изобретена открывалка.

Алкогольные советы

Ликеры следует охлаждать в зависимости от употребляемого вида напитка. Тминный ликер охлаждают сильно, примерно до 2 0С. Горькие и кофесодержащие виды охлаждают до 10 0С, фруктовые – до 14 0С. Пряный и чайный ликер подают к столу при комнатной температуре.

Современная промышленность выпускает четыре вида открывалок, которые отличаются друг от друга не принципом устройства, а удобством, размером и способом применения.

Первая, самая известная, открывалка, буквально за несколько лет приобрела необыкновенную популярность. Ее применяют для открывания консервов, банок с маринадами, и, конечно, бутылок. Эта всем известная открывалка имеет форму полумесяца, за что она и получила в народе прозвище «серп и молот». Такая открывалка есть практически в каждом доме.

Вторым, также всем известным видом открывалок, является открывалка-брелок. Она представляет собой красиво оформленную круглую или квадратную пластинку, в середине которой находится металлическое приспособление для снятия пробок. Эта открывалка является одной из самых удобных, поскольку очень компактна, а также ее можно надеть вместо брелока на ключи.

К этому типу очень часто относят открывалки, входящие в набор многофункциональных перочинных ножей. Однако это не совсем верно, так как они больше похожи на открывалки первого

типа, а не второго.

Алкогольные советы

Многие некурящие люди позволяют себе сигарету на праздник, считая, что под воздействием никотина алкоголь дает больше положительных моментов. На самом деле сочетание табака и алкоголя практически наверняка приведет к таким негативным ощущениям, как сильная головная боль, сухость во рту, осиплость голоса и общая слабость. Причем некоторые из этих ощущений проявят себя уже в разгар праздника. Если вы являетесь курящим человеком и на праздновании начинаете чувствовать себя неважно, прекращайте курить одну сигарету за другой. Если же вы обычно не курите, а на банкете просто «расслабляетесь» с помощью сигареты, то знайте, что тем самым повышаете вероятность возникновения похмелья.

Туристская открывалка – это последний тип существующих открывалок. Она в основном похожа на открывалку первого вида, однако имеет ряд особенностей, которые делают ее более удобной для использования в походных условиях.

Заключение

После прочтения данной книги у профессионалов появится отличная возможность разнообразить свой домашний бар такими «заграничными» напитками, как текила, джин, виски и прочими горячительными жидкостями, способы приготовления которых описаны в данной книге. И, наверное, небезынтересными были истории о знаменитых исторических личностях и традициях разных стран, превращающие чтение книги в еще более захватывающий процесс.

Авторы книги надеются, что читателю смогла пригодиться информация о всевозможных приборах, которые должны находиться в домашнем баре, а закуски, предлагаемые к напиткам, позволили по достоинству оценить всю гамму вкусовых качеств последних.

На этом основании можно с уверенностью сказать, что данная книга станет незаменимой и прекрасно дополнит любую домашнюю библиотеку, став доступным источником, из которого в любой момент можно почерпнуть весьма любопытные идеи.